Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.



Menuplau 50

TAGESMENÜ CHF 22.50 | \*CHF 39.50 \*\*35.50 VEGIMENÜ CHF 20.50

VOM 23.12.2024 BIS 29.12.2024

inklusive täglich hausgemachter Tagessuppe oder Salat und Dessert

**WOCHENHIT CHF 22.50** 

Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln

MONATSHIT CHF 9.90/Portion
Raclette mit Kartoffeln
Klassisch garniert

MONTAG	<b>DIENSTAG</b>	<b>MITTWOCH</b>	<b>DONNERSTAG</b>	<b>FREITAG</b>	SAMSTAG	SONNTAG
MITTAG* Hausgemachter Hackbraten an Champignon- Rahmsauce, dazu Teigwaren und Kefen	MITTAG* Geschmorte Kalbsbäggli an Schmorjus, dazu hausgemachter getrüffelter Kartoffelstock und glasierte Karotten	MITTAG** Schweinsfilet im Teig an Cognac- Rahmsauce, dazu Kroketten und Speck-Bohnenbündel	MITTAG** Entenbrust (FR) an Orangensauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Rotkraut	MITTAG Schlemmerfilet Bordelaise (Alaska), dazu Pilawreis und Rahmspinat	MITTAG Tafelspitz an Meerettichsauce, dazu Salzkartoffeln und Wurzelgemüse	MITTAG*  Kalbsleber- geschnetzeltes in Butter gebraten, dazu Rösti und Mischgemüse
VEGI Gemüsecurry mit Basmatireis und Früchtegarnitur	<b>VEGI</b> Gemüsecurry mit Basmatireis und Früchtegarnitur	<b>VEGI</b> Vegi Mah Meh	<b>VEGI</b> Vegi Mah Meh	<b>VEGI</b> Käsehörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	<b>VEGI</b> Käsehörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	<b>VEGI</b> Käsehörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus
TAGESDESSERT Panettone	TAGESDESSERT Zimtparfait mit Glüweinbirne	TAGESDESSERT Weihnachtsstollen	TAGESDESSERT Eierlikörcrème	TAGESDESSERT Apfel- Zimt- Streuselkuchen	TAGESDESSERT Spekulatius-Tiramisu	<b>TAGESDESSERT</b> Sonntagsdessert
ABEND Crêpes mit Apfelmus und Zimtzucker	ABEND Vitello tonnato	ABEND Rauchlachsteller mit Toast und Meerettichschaum	ABEND Haus Pastete an Cumberlandsauce und Walddorfsalat	<b>ABEND</b> Lauch- Speck Quiche	ABEND Bratapfel an Vanillesauce	<b>ABEND</b> Café Complet