

MENUPLAN

zur **wyde** Café & Restaurant

24.6.2024 – 30.6.2024

	VORSPEISE	HAUPTGANG		DESSERT
		FLEISCH/FISCH	VEGI	
MONTAG	Bunter Blattsalat mit Sprossen und Ciabatta-Knusper	Pouletragout mit Trockentomaten und Cherrytomaten Duchesse-Kartoffeln Brokkoli mit Mandelbutter	Panierte Tofustreifen im Kräutermantel Quark-Zitronendip Gemüsereis	Kokosglace mit Kiwisalat
DIENSTAG	Spargel-Cremesuppe	Schweinsgeschnetzeltes mit Frischkäsesauce und Maggikraut Teigwaren Zucchetti-Gratin mit roten Zwiebeln	Butterrösti mit Tomaten und Raclettekäse überbacken	Schokoladen-Cake
MITTWOCH	Bunter Gemüsesalat mit Belugalinsen und Balsamico	Emmentaler Brätschnitzel mit Zitrone Ofenkartoffeln mit Thymian Glasierte Karotten	Früchtecurry mit Kokos und Quorn im Pilawreis- Nest	Kleiner Coupe Hot-Berry
DONNERSTAG	Tomaten-Cremesuppe mit Pesto und Gin	Gebratene Lammschulter (Irland) mit Knoblauchjus Zwiebel-Ingwerkonfit Tomatenreis Bohnergemüse	Pochiertes Ei mit Buttersauce auf Spinatbeet Kartoffeln	Bananen-Muffins
FREITAG	Griechischer Salat mit Fetakäse und Oliven	Sautiertes Lachsfilet (Norwegen) Rotweibutter Salzkartoffeln Rahmwirsing	Bunter Gerstotto mit sautierten Steinpilzen und Caponata	Schaumgefrorenes mit Eiercognac
SAMSTAG	Gemüse-Cremesuppe mit Tomaten-Olio	Rindsgeschnetzeltes mit Pilzsauce und Kerbel Butternudeln Mischgemüse mit Saubohnen	Brokkoli-Tätschli mit Minzedip Couscous Gemüse	Kirschenkuchen mit Rahm
SONNTAG	Geräuchertes Forellenmousse auf Sprossensalat	Glasierter Kalbsbraten mit Madeirajus Kartoffelstock Sommergemüse mit konfierten Tomaten	Blätterteig- Pastetli mit Tofuragout und Gemüse an weisser Cremesauce	Sauerrahm Terrine mit Beeren

PREISE INKL. 3 DL. MINERALWASSER & KAFFEE
(VEGI-MENU CHF 1.00 GÜNSTIGER)

	MONTAG BIS SAMSTAG	SONNTAG+FEIERTAGE
Tagesteller	CHF 19.50	CHF 29.50
2 Gang	CHF 23.00	CHF 33.00
3 Gang	CHF 26.50	CHF 36.50