

# Menüplan Mittag 20.06. - 24.06.2022

Jetzt  
Menüplan  
abonnieren



## Tagesmenü

### Vorspeisen

Salat vom Buffet und Tagessuppe

### Montag

Schweinsrahmschnitzel  
Nudeln | Röschengemüse

### Dienstag

Pouletschenkelragout mit Jus  
Bratkartoffeln | Ratatouille

### Mittwoch

Ghackets  
Hörnli | Reibkäse | Apfelmus

### Donnerstag

Fleischvogel mit Rotweinjus  
Kartoffelstampf | Kräutertomate

### Freitag

Fischchnusperli mit Sauce Tartar  
Salzkartoffeln | Rahmspinat

Menü komplett Fr. 19.50  
Menü mit Salat vom Buffet oder Suppe Fr. 17.50

## Vegimenü

### Vorspeisen

Salat vom Buffet und Tagessuppe

### Montag

Back-Camembert mit Preiselbeersauce  
Nudeln | Röschengemüse

### Dienstag

Pasta Maison  
Fusilli | Ratatouille

### Mittwoch

Sojagehacktes  
Hörnli | Reibkäse | Apfelmus

### Donnerstag

Saitan Stroganoff  
Kartoffelstampf | Kräutertomate

### Freitag

Gemüsetaler mit Joghurtdip  
Salzkartoffeln | Rahmspinat

Menü komplett Fr. 18.50  
Menü mit Salat vom Buffet oder Suppe Fr. 16.50

## Wochenhit

Duett Wolfsbarsch und Lachsforellenfilet  
Spargelrisotto | Tagesgemüse  
Menü komplett Fr. 22.50  
Menü mit Salat vom Buffet oder Suppe Fr. 20.50

## Fitnesssteller

Mit Schweinesteak Fr. 22.00  
Mit Pouletbrust Fr. 20.00  
Mit Lachstranche Fr. 19.50

## Frühlingserwachen

Spargel-Erdbeersalat  
Ruccola | Pinienkerne  
Fr. 12.00

\*\*\*

Linsendal  
Naanbrot | Samosa  
Fr. 25.00

## Eifach & guet

Classic Burger im Frühlingsskleid  
Rindfleisch | Chorizo | marinierte Paprika | Bärner Frites  
Fr. 28.50

## Dessert

Gluschterli - Dessertgläsli Fr. 5.00  
Coupe Romanoff kleine Portion Fr. 9.50 Fr. 12.50  
Stiltonkäse mt Portweifeigen und Honigbrot Fr. 15.00

## Wein-Empfehlung (1dl)

**Weisswein** Fr. 6.50  
Federweisser "Bastienne" 2019  
Pinot Noir - Buess Weinbau, Schweiz

**Rotwein** Fr. 7.40  
Humagne Rouge Du Valais 2020  
Matterhorn, Wallis

Preise inkl. Mehrwertsteuer