

Menüplan Mittag 21.11. - 25.11.2022

Tagesmenü

Vorspeisen

Salat vom Buffet und Tagessuppe

Montag

Kalbs Chipollata an Kräutersauce
Tessiner Polenta | Zucchetti mit Cherry Tomaten

Dienstag

Schweinsaltimbocca an Portweinjus
Teigwaren | Buntes Herbstgemüse

Mittwoch

Pouletschenkelsteak an Rahmsauce
Bratkartoffeln mit Rosmarin | Karotten-Duo

Donnerstag

Rindsragout mit Peperoni
Langkornreis | Broccoli

Freitag

Fischstäbchen (NL) im Pankomantel mit Tartarsauce
Salzkartoffeln | Rahmspinat

Menü Hauptgang Fr. 16.00
Menü mit Salat oder Suppe vom Buffet Fr. 18.00

Vegimenü

Vorspeisen

Salat vom Buffet und Tagessuppe

Montag

Sojawurst an Kräutersauce
Tessiner Polenta | Zucchetti mit Cherry Tomaten

Dienstag

Sellerie-Salbeibraten mit Salbeibutter
Teigwaren | Buntes Herbstgemüse

Mittwoch

Quornsteak an Rahmsauce
Bratkartoffeln mit Rosmarin | Karotten-Duo

Donnerstag

Ratatouille
Langkornreis | Broccoli

Freitag

Gemüse im Tempurateig mit Tartarsauce
Salzkartoffeln | Rahmspinat

Menü Hauptgang Fr. 16.00
Menü mit Salat oder Suppe vom Buffet Fr. 18.00

Wochenhit

Emmentaler Lammvoressen
Kartoffelstock | Tagesgemüse
Hauptgang Fr. 19.50
Hauptgang mit Salat oder Suppe vom Buffet Fr. 21.50

Fitnesssteller

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

Goldener-Herbst

Nüsslisalat
mit Speck | Ei | Croutons
Fr. 14.00

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi
an Kürbisrahmsauce
Fr. 25.50

Eifach & guet

Wildschweinbratwurst an Wildrahmsauce
Quarkspätzli | Rotkraut
Fr. 22.50

Wein-Empfehlung (1dl)

Weisswein Fr. 7.80
Grüner Veltliner Smaragd Terrassen
Domäne Wachau, Österreich

Rotwein Fr. 7.80
Aagne Pinot Noir Classic AOC 2019
Familie Gysel, Schaffhausen, Schweiz

Dessert

Gluschterli - Dessertgläsi Fr. 5.00
Vermicelle mit Rahm Fr. 8.50
Coupe Nesselrode Fr. 12.50
Glacen: Kalte Lust | Pistazien | Joghurt Heidelbeer Fr. 5.00

Preise inkl. Mehrwertsteuer