

Menüplan Mittag 27.03. - 31.03.2023

Tagesmenü

Vorspeisen

Salat vom Buffet oder Tagessuppe

Montag

Schweinsragout an Pilzsauce
Butternudeln | Broccoli

Dienstag

Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce
Bratkartoffeln | Fenchelgemüse

Mittwoch

Pouletschenkelsteak an Pfeffersauce
Weissweinsrisotto | Zucchini

Donnerstag

Hackbraten " Caprese " mit Jus
Kartoffelstock | Glasierte Karotten

Freitag

Geschmorte Rindssaftplätzli
Cremige Polenta | Kohlrabi

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

Vegimenü

Vorspeisen

Salat vom Buffet oder Tagessuppe

Montag

Gemüseragout an Kräutersauce
Butternudeln | Broccoli

Dienstag

Tofugeschnetzeltes an Paprikarahmsauce
Bratkartoffeln | Fenchelgemüse

Mittwoch

Quornsteak an Pfeffersauce
Weissweinsrisotto | Zucchini

Donnerstag

Veganer Hackbraten
Kartoffelstock | Glasierte Karotten

Freitag

Sellerieschnitzel an Rahmsauce
Cremige Polenta | Kohlrabi

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

Wochenhit

Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone
Pommes frites und Tagesgemüse Fr. 19.50
Hauptgang mit Salat oder Suppe vom Buffet Fr. 21.50

Fitnesssteller

Mit Schweinsschnitzeli Fr. 22.00
Mit Pouletbrustschnitzel Fr. 20.00
Mit Crevetten im Knuspermantel Fr. 23.00

Mühle Special

Nüsslisalat
mit Feta | Granatapfel | Nüssen
Fr. 16.00

Cordon Bleu vom Schwein mit Brie und Birne
dazu Bärner Frites und Gemüse
Fr. 29.00

Eifach & guet

Toskanabratwurst an Tomatensalsa
Polenta | Zucchini
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 - Dessertgläsli Fr. 5.00
Vermicelle mit Rahm Fr. 8.50
Coupe Nesselrode Fr. 12.50
Kalte Lust-Glacen: Diverse Aromen Fr. 5.00

Preise inkl. Mehrwertsteuer