

Menüplan Mittag 20.03. - 24.03.2023

Tagesmenü

Vorspeisen

Salat vom Buffet oder Tagessuppe

Montag

Schweinsgeschnetzeltes "sweet and sour"
Basmatireis und Kefen

Dienstag

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
dazu Bärner Frites und zweierlei Rüebl

Mittwoch

Pouletragout an Estragonsauce
mit Schupfnudeln und buntem Gemüse

Donnerstag

Schnitzeli vom Schwein an Champignonrahmsauce
Urdinkel-Nudeln und Ofentomate

Freitag

Rinderbraten im Rotwein geschmort
Kartoffelstampf und Blattspinat

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

Vegimenü

Vorspeisen

Salat vom Buffet oder Tagessuppe

Montag

Saitangeschnetzeltes "sweet and sour"
Basmatireis und Kefen

Dienstag

Vegane Bratwurst an Zwiebelsauce
dazu Bärner Frites und zweierlei Rüebl

Mittwoch

Schupfnudelgratin
mit Gemüse und Mozzarella

Donnerstag

Schnitzeli vom Tofu an Champignonrahmsauce
Urdinkel-Nudeln und Ofentomate

Freitag

Randen-Apfelragout
Kartoffelstampf und Blattspinat

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

Wochenhit

Kartoffelgnocchi an Bärlauchsauce
mit Lamm-Hackbällchen 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

Risotto mit Erbsen
und Rohschinkenchips
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
Kalte Lust-Glacen: Diverse Aromen Fr. 5.00

Preise inkl. Mehrwertsteuer