

Menüplan vom 11. Februar bis 17. Februar 2019



Restaurant

Wochentag	Leicht und Bekömmlich CHF 17.00 ohne Suppe und Dessert	Genuss ohne Fleisch CHF 16.00 ohne Suppe und Dessert	Wochenhit CHF 17.00 ohne Suppe und Dessert	À la carte Angebot
<b>Montag</b> 11.02.19	Broccolicremesuppe Blätterteigpastetli mit Brätchügeli*-Champignonsfüllung Mischgemüse  Ovomaltine-Mousse	Broccolicremesuppe Blätterteigpastetli mit Gemüse-Champignonsfüllung Mischgemüse  Ovomaltine-Mousse	Broccolicremesuppe Gebratenes Mistkratzerli (mit Knochen) Süsskartoffel-Frites Cocktailsauce (Wochenhit nur auf Vorbestellung) Ovomaltine-Mousse	
<b>Dienstag</b> 12.02.19	Gemüsebouillon mit Backerbsen Rindszunge mit Kapernsauce Petersilienkartoffeln Zweifarbige Karotten Birnenkompott	Gemüsebouillon mit Backerbsen Hausgemachte Omelette mit Kapernsauce Petersilienkartoffeln Zweifarbige Karotten Birnenkompott	Gemüsebouillon mit Backerbsen Gebratenes Mistkratzerli (mit Knochen) Süsskartoffel-Frites Cocktailsauce (Wochenhit nur auf Vorbestellung) Birnenkompott	
<b>Mittwoch</b> 13.02.19	Gemüsecremesuppe Trutenbrust-Piccata Tomatensauce Weissweinrisotto Gartenerbsen Mandelstange	Gemüsecremesuppe Zucchetti-Piccata Tomatensauce Weissweinrisotto Gartenerbsen Mandelstange	Gemüsecremesuppe Gebratenes Mistkratzerli (mit Knochen) Süsskartoffel-Frites Cocktailsauce (Wochenhit nur auf Vorbestellung) Mandelstange	<b>Siedfleisch vom Rindsschulterstiz</b> mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln Violette Karotten  <b>CHF 22.50</b>
<b>Donnerstag</b> 14.02.19	Haferflockencremesuppe Rindshacktätschli mit Paprikarahmsauce Hausgemachte Spätzli Blumenkohl Ananassalat mit Maraschino	Haferflockencremesuppe Kichererbsen-Pilzragout Hausgemachte Spätzli Blumenkohl  Ananassalat mit Maraschino	Haferflockencremesuppe Gebratenes Mistkratzerli (mit Knochen) Süsskartoffel-Frites Cocktailsauce (Wochenhit nur auf Vorbestellung) Ananassalat mit Maraschino	
<b>Freitag</b> 15.02.19	Fenchelcremesuppe Sautiertes Lachsforellenfilet Zitronen-Basilikum-Sauce Wildreismix Rahmspinat Zimt-Honig-Creme	Fenchelcremesuppe Tilsiter-Couscous-Bällchen Zitronen-Basilikum-Sauce Wildreismix Rahmspinat Zimt-Honig-Creme	Fenchelcremesuppe Gebratenes Mistkratzerli (mit Knochen) Süsskartoffel-Frites Cocktailsauce (Wochenhit nur auf Vorbestellung) Zimt-Honig-Creme	<b>Sautiertes Forellenfilet aus der Fischzucht Rubigen</b> Limonen-Mayonnaise Gemüseries Gedünsteter Blattspinat <b>CHF 24.50</b>
<b>Samstag</b> 16.02.19	Kartoffelsuppe mit Majoran Spaghetti mit Carbonarasauce* Reibkäse Kandierte Cherrytomaten Fruchtsalat	Kartoffelsuppe mit Majoran Spaghetti mit Champignonrahmsauce Reibkäse Kandierte Cherrytomaten Fruchtsalat	Kartoffelsuppe mit Majoran Gebratenes Mistkratzerli (mit Knochen) Süsskartoffel-Frites Cocktailsauce (Wochenhit nur auf Vorbestellung) Fruchtsalat	
<b>Sonntag</b> 17.02.19	Minestrone Poulet-Cordonbleu mit Cocktailsauce Pommes frites Ofengemüse Orangen-Tiramisu	Minestrone Sellerie-Cordonbleu mit Cocktailsauce Pommes frites Ofengemüse Orangen-Tiramisu	Minestrone Gebratenes Mistkratzerli (mit Knochen) Süsskartoffel-Frites Cocktailsauce (Wochenhit nur auf Vorbestellung) Orangen-Tiramisu	

Sofern nichts anders vermerkt ist, handelt es sich um CH Fleisch. Die Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt. \* enthält Schweinefleisch. Gerne gibt Ihnen das Restaurationsteam Auskunft über Allergene.