

Mittagsmenü 05.05.2025 bis 09.05.2025

Fleisch CHF 24.00 / Vegetarisch CHF 24.00 / inklusive Salat oder Suppe
TAKE AWAY PREISE: Fleisch 20.00 / Vegetarisch 20.00 / inklusive Suppe oder Salat

Montag

Fleisch: Hausgemachte Hacktätschli mit Preiselbeerrahmsauce, serviert mit Butterspätzli und Broccoli-Randengemüse

Vegi: Vegetarische Äplperenne mit Käsesauce und Röstzwiebeln, dazu konfierte Cherrytomaten

Dienstag

Fleisch: Gebratene Pouletbrust mit einer Portweinsauce, serviert mit Butternudeln und buntem Gemüse

Vegi: Pasta mit «5P-Sauce» und Reibkäse, dazu marinierter Rucola, panierte Champignons und buntes Gemüse

Mittwoch

Fleisch: St.Galler Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce, serviert mit Brätlerkartoffeln und Ratatouillegemüse

Vegi: Gefüllte Zucchettischiffchen mit Gemüse Couscous, dazu Brätlerkartoffeln und Rataouillegemüse

Donnstag

Fleisch: Knuspriger Schweinsschulterbraten mit Rosmarin-Honig-Biersauce, serviert mit Parmesanpolenta und Kohlrabi-Erbsengemüse

Vegi: Kichererbsencassoulet mit buntem Gemüse, dazu Butterreis und gebackene Tofuwürfel

Freitag

Fisch: Gebratenes Rotbarschfilet mit Kapern-Weissweinsauce, serviert mit Kurkumareis und Lauch-Tomatengemüse

Vegi: Gebackene Süsskartoffel-Lauchquiche mit Kräuterquark, dazu lauwarmer Linsen-Apfelsalat und gebratene Peperoniwürfel

Vorspeisen

Bärlauchcrèmesuppe mit hausgemachter Pesto-Speckrolle und Rahmtupf
CHF 14.50

Änderungen möglich!

Süsses

Mini-Dessert

CHF 5.00

Hauptgänge

Rosa gebratenes Schweinsfilet mit Pesto-Speckmantel, dazu Eierschwämmli sauce, Butternudeln und buntes Frühlingsgemüse
CHF 39.00

Vitello Tonnato mit kleinem Salatbouquet, dazu Essiggemüse und Wildkräuter
CHF 17.00

Gebratenes Rindsfilet Medaillon mit Pistazienkruste, serviert mit Portweinsauce, Pommes Frites und glasiertem Thurgauer Spargel
CHF 56.00