

Tagesmenü 10.01.2022-14.01.2022

Fleisch CHF 19.50 / Vegetarisch CHF 19.50 / inklusive Salat oder Suppe
TAKE AWAY PREISE: Fleisch 18.00 / Vegetarisch 18.00 / inklusive Suppe oder Salat

Montag

Fleisch: Hausgemachte Hacktätschli mit Preiselbeersauce, dazu Kroketten und glasierte Gemüsewürfel

Vegi: Penne «cinque Pi» mit bunten Gemüsewürfel, Reibkäse und mariniertem Rucola

Dienstag

Fleisch: Niedergegartes Schweinsnierstück, serviert mit sämiger Champignonrahmsauce, Butternudeln und Erbsen-Rüebli-Gemüse

Vegi: Hausgemachte Serviettenknödel mit Pilz-Ragout, dazu Erbsen-Rüebli-Gemüse und Babyspinat

Mittwoch

Fleisch: Geschmorter Rindsfleischvogel mit kräftiger Rotweinsauce, begleitet von Kartoffel-Thymianstock und frischem Gemüse

Vegi: Spinat-Ricotta-Tortellini, überbacken mit Tomatensauce und Käse, dazu buntes Gemüse

Donnerstag

Fleisch: Geschnetzeltes von der Pouletbrust, serviert mit sämiger Paprikarahmsauce, Petersilien-Reis und grillierten Zucchettis

Vegi: Vegetarisches Gemüsecurry im Petersilien-Reisring, begleitet von Zucchettis und frischen Früchten

Freitag

Fisch: Gebackene Egliknuserli mit hausgemachter Tartarsauce, Bräterli-Kartoffeln und Blattspinat

Vegi: Gebackener Gemüse-Strudel mit grilliertem Peperonigemüse und Bräterlikartoffeln

Vorspeisen

Rauchlachsrosen, serviert auf Mango-Papayatatar, dazu Balsamico-Honigsauce und frische Wildkräuter

Fr. 16.50

Crémige Weissweinsuppe mit hausgemachten Speckknödel und Schlagrahm

Fr. 14.50

Änderungen möglich!

Süsses

Mini-Dessert inkl. 1 Kaffee

CHF 8.00

Hauptgänge

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel, serviert mit Portweinsauce, hausgemachten Schupfnudeln und frischem Gemüse

Fr. 39.00

Kalbsgeschnetzeltes mit Calvados-Apfelsauce, Kroketten und winterlichem Gemüse

Fr. 48.00