

Tagesmenü 20.06.2022-24.06.2022

Fleisch CHF 22.00 / Vegetarisch CHF 22.00 / inklusive Salat oder Suppe
TAKE AWAY PREISE: Fleisch 20.00 / Vegetarisch 20.00 / inklusive Suppe oder Salat

Montag

Fleisch: Hausgemachte Hacktätschli mit sämiger Waldpilzsauce, dazu Butternudeln und glasiertes Erbsen-Rüebli Gemüse

Vegi: Vegetarische Äpler-Makkaroni mit konfierten Äpfeln und Röstzwiebeln

Dienstag

Fisch: Gebackene Fischknusperli mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Rahmspinat

Vegi: Spinat-Ricotta-Ravioli, serviert mit buntem Gemüse und Kräuterrahmsauce

Mittwoch

Fleisch: Heisser Beinschinken mit Senfdip, lauwarmen Kartoffelsalat, Essiggemüse und Radislistreifen

Vegi: Leicht pikante Kichererbsen-Linsencassoulet mit Rosinen-Couscous und Gemüsestreifen

Donnerstag

Fleisch: Knusprig gebackener Pouletschenkel mit Weisswein-Limonensauce, dazu Tomaten-Reis und gebratenes Zucchettigemüse

Vegi: Hausgemachte Süsskartoffel-Lauch-Quiche, serviert mit buntem Salatteller und Frischkäsedip

Freitag

Fleisch: Gebratenes Schweinesteak mit Calvadosauce, hausgemachtem Kartoffelstock und buntem Gemüse

Vegi: Vegetarisches Gemüsestroganoff mit Kartoffelstock und buntem Gemüse

Änderungen möglich!

Vorspeisen

Salatschüssel mit
Cherrytomaten,
Mozzarellakugeln und
Rohschinken
Fr. 16.00

Melonen-Mango-Kaltschale
mit frischen Beeren und
karamellisiertem Ziegenkäse
Fr. 14.50

Süsses

Mini-Dessert inkl. 1 Kaffee
CHF 8.00

Hauptgänge

Bunter Salatteller,
serviert mit gebratenem
Schweinsfiletmedaillon und
Kräuterbutter, garniert mit
Früchten
Fr. 36.00

Kalbsgeschnetzeltes mit
Cognacrahmsauce, dazu
hausgemachte Nudeln und buntes
Gemüse
Fr. 48.00