

# Mittagsmenü 25.11. bis 29.11.2024

Fleisch CHF 23.00 / Vegetarisch CHF 23.00 / inklusive Salat oder Suppe  
TAKE AWAY PREISE: Fleisch 20.00 / Vegetarisch 20.00 / inklusive Suppe oder Salat

## Montag

Fleisch: Panierte Pouletbrust mit Cocktailsauce, serviert mit Ratatouillegemüse und Pommes Frites

Vegi: Gefülltes Blätterteigkissen mit Gemüse-Pilzragout, serviert mit Ratatouillegemüse und Blätterteig

---

## Dienstag

Fleisch: Gebratenes Schweinesteak mit einer Pfefferrahmsauce, dazu Butternudeln und Kürbis-Rosenkohl Gemüse

Vegi: Vegetarische Äpler-Penne mit Gemüse & Röstzwiebeln, garniert mit Käsesauce und Apfelmus

---

## Mittwoch

Fleisch: Geschmortes Schweinsragout nach Ungarischer Art, serviert mit Butterreis und Broccoli-Rübligemüse

Vegi: Gebratener Asiatischer Reis, serviert mit Gemüse im Backteig, dazu Erdnüsse, Limone und Sojasprossen

---

## Donnerstag

Fleisch: Hackbraten mit Rosmarin-Portweinsauce, dazu Kartoffelgratin und ein Gemüsebouquet

Vegi: Hausgemachte Randengnocchis mit einem pochierten gebackenen Ei, dazu eine Gemüsebouquet und Parmesanhobel

---

## Freitag

Fleisch: Gebackene Zanderknusperli mit einem cremigen Rahmspinat, dazu Bräterlikartoffeln und Randenschaum

Vegi: Hausgemachte Spinat-Frischkäse-Lasagne mit Tomatensauce, bunten Gemüsestreifen und Parmesanchips

### Vorspeisen

Waldpilzcremesuppe  
mit einem Petersilienschäum  
und gebackener Wildpraline

CHF 14.50

\*\*\*\*

Bunter Blattsalat mit  
griellierten Kürbisspalten,  
Datteln im Speckmantel und  
Granatapfelkernen

CHF 16.00

### Änderungen möglich!

#### Süsses

Mini-Dessert

CHF 4.50

### Hauptgänge

Gebratene Rindswürfel mit  
einer Apfel-Calvadossauce,  
serviert mit Butternudeln und  
buntem Gemüse

CHF 49.00

\*\*\*\*

Duett von Hirschkopfbäggli &  
Hirschentrecôte mit  
Rotweinsauce, dazu Krokette  
und buntem Gemüse

CHF 44.00