

MITTAGSMENUS

11.00 - 14.00 Uhr

MONTAG 31.03.

Weissweincrèmesuppe mit Frühlingszwiebeln
Geschmorte Kalbsbrustschnitte
auf Kartoffelstock
mit Rosenkohl

DIENSTAG 01.04.

Rüeblicrèmesuppe mit Kokos
Rindsgeschnetzeltes an Sesamsauce
mit Wokgemüse
und Reis

MITTWOCH 02.04.

Bouillon mit Gemüsewürfel
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
serviert mit Röstikroketten
und Salat vom Buffet

DONNERSTAG 03.04.

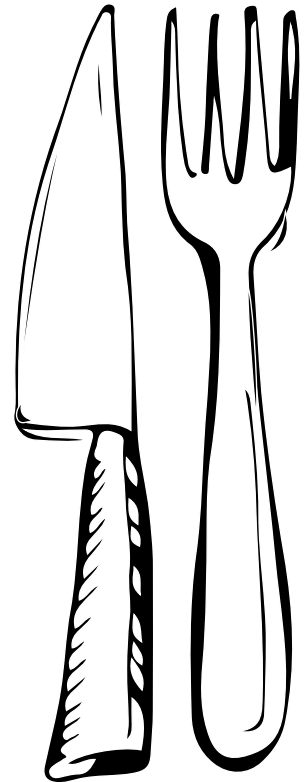
Peperonicrèmesuppe
Zarter Schwedenbraten an Thymianjus
mit Bramata und Broccoli

FREITAG 04.04.

Randencrèmesuppe
Lachsfilet auf Zitronenhollandaise
mit Ofenkartoffeln
und Blattspinat

SAMSTAG 05.04.

Gerstensuppe mit Gemüse
Äpler-Magronen mit Speck
hausgemachten Röstzwiebeln
und Birnenmus serviert



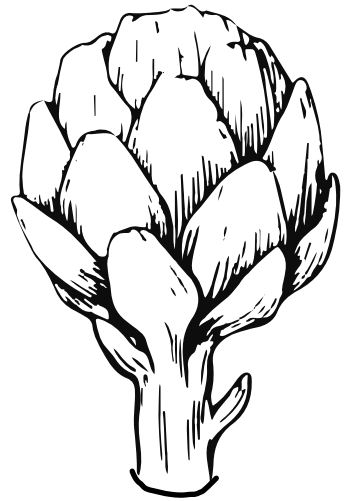
VEGETARISCHE MITTAGSMENUS

MONTAG – MITTWOCH

Tagessuppe
Gemüsecurry im Reising serviert
mit gebratener Ananas
und Lotuswurzel

DONNERSTAG – SAMSTAG

Tagessuppe
Hirsebällchen mit Tzatziki
und bunten Salaten garniert



WOCHENHIT

Rösti mit Bergkäse und Speck überbacken
garniert mit Spiegelei und frischen Kräutern

20.00 Fr.

Portion
20.00 Fr.

1/2Portion
17.00 Fr.

Menü + Beilagensalat
23.00 Fr.

Suppe
3.50 Fr.

Take Away
- 15%

Lachsforlle aus Aquakultur Italien
Fleisch ohne Deklaration stammt aus regionaler Schweizer Produktion.
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte
an unser Servicepersonal.
Wir beziehen unsere Backwaren aus Schweizer Produktion (Croissant FR)

RESTAURANT10