

Mittagessen

vom 16. bis 22. September 2019



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Ihr Gastgeber

Wochenhit (Mo-Fr): Röstipastetli mit Pouletragout, Spinattomate CHF 15.00

	Menu A	Menu B
Montag	Pouletragout Süsssauer - Sauce, Reis Broccoli, Stangensellerie	Toast mit Eierschwämmli gebackene Aubergine
Dienstag	Siedfleisch Meerrettichsauce Salzkartoffeln Bohnen, Sauerkraut	Käsepiccata Tomatensauce Spaghetti, Bohnen
Mittwoch	Schweinsvossen Spiralen, Blumenkohl, Erbsen *** Marroni Cake ***	Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Preiselbeerapfel *** Marroni Cake ***
Donnerstag	Hirschgeschnetzeltes** Spätzli Rosenkohl, Kürbis	Gemüseschnitzel Duchesse Kartoffeln Rosenkohl
Freitag	Eglifilets* Weissweinsauce Reis gehackter Spinat, Ofentomate	Aelpler Maccarroni mit Kartoffeln und Zwiebeln Apfelmus
Samstag	Rindsgeschnetzeltes Zigeuner Art Bratkartoffeln Zucchetti, Kohlraben	
Sonntag	Kalbsbraten Cognacsauce Kartoffelgratin, Rüebl *** Vermicelle Törtli ***	

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, ansonsten wird es deklariert. *Egeli aus Osteuropa. Hirsch aus Deutschland. Menu A und B CHF 14.50 / Tagesdessert CHF 2.50