



Menüplan 28.10. bis 03.11.2024

Montag bis Samstag Fr. 20.00 / Kleine Portionen Fr. 18.50
 Sonntag Fr. 28.50 / Kleine Portionen Fr. 26.50

	MENÜ	VEGETARISCH	
MO	Tomatencreme mit Basilikum Zuckerhutsalat mit Ei Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Rösti Galetten Romanesco Apfelküchlein mit Vanillesauce	Tomatencreme mit Basilikum Frühlingsrolle Sweet-Chillisaucce Salatgarnitur Apfelküchlein mit Vanillesauce	<p>Montag bis Sonntag Vorspeise: Nüsslisalat nach Großmutter Art mit Speckwürfeli, Champignons und Brotgroutons Fr. 9.50</p> <p>Hauptgänge: Hirschkpfeffer nach Jäger Art Eierspätzli Rotkraut, Rosenkohl Kastanien Preiselbeer Apfel</p> <p>Fr.24.00 kleine Portion Fr. 21.00</p> <p>Rehschnitzel „Mirza“ Eierspätzli Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien Preiselbeer Apfel</p> <p>Fr.29.50 kleine Portion Fr. 25.50</p>  <p>Rehgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce Eierspätzli Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien Preiselbeer Apfel</p> <p>Fr.27.00 kleine Portion Fr. 23.50</p> <p>Vegetarisch: Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Preiselbeer Apfel, Birne und Steinpilzrahmsauce</p> <p>Fr.20.00 kleine Portion Fr. 17.00</p> <p>Tagessuppe, Tagessalat oder Tagesdessert pro Einheit Fr. 3.50</p>
DI	Eierfädensuppe Blattsalat mit Rüeblstreifen Schweinspiccata Mailänder Art Tomatenspaghetti Schokoladenmousse mit Zwetschgenkompott	Eierfädensuppe Blattsalat mit Rüeblstreifen Spaghetti al Arrabiata Schokoladenmousse mit Zwetschgenkompott	
MI	Geröstete Haferflockensuppe Randen Salat mit Äpfeln Gemischter Hackbraten Kräuterrahmsauce Safranreis Gratinierter Fenchel Frischer Fruchtsalat	Geröstete Haferflockensuppe Randen Salat mit Äpfeln Broccoli-Käse Burger Kräuterrahmsauce Safranreis Gratinierter Fenchel Frischer Fruchtsalat	
DO	Klare Zwiebelsuppe Selleriesalat Poulet Ragout an Senfsauce KrawättliTeigwaren Vichy Rüebl Zitronenroulade	Klare Zwiebelsuppe Selleriesalat Gemüseteller mit Dauphine Kartoffeln Zitronenroulade	
FR	Kräutercreme Saisonsalat mit Avocados Waadtländer Saucisson Salzkartoffeln Rahmlauch Marroni Dessert mit Sauerkirschen	Kräutercreme Hausgemachte Kürbiswähe mit Curry Salatgarnitur Marroni Dessert mit Sauerkirschen	
SA	Brotsuppe Bunter Mischsalat Poulet Geschnetzeltes «Casimir» Wildreis Mix Früchtégarnitur Kokosnussmakrönl	Brotsuppe Bunter Mischsalat Früchte-Gemüsecurry im Wildreis Mix Ring Gebratene Mandelbananen Kokosnussmakrönl	
SO	Kürbissuppe mit Curry Nüsslisalat mit Ei Kalbsovoessen "Marengo" Eierspätzli Bohnenbündeli und Rüebl Sauser Creme mit Rahm	Kürbissuppe mit Curry Nüsslisalat mit Ei Zucchetti Piccata mit Steinpilzrisotto Sauser Creme mit Rahm	

Falls nichts anderes deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz