

Mittagsmenü vom Donnerstag 10.03.2025 bis Freitag 14.03.2025

Beilagen:

Änderungen + 2.--



Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rosenkohlcremesuppe oder Blattsalat	Bouillon mit Backerbsen oder Blattsalat	Ruhetag	Tomatencremesuppe oder Blattsalat	Spinatcremesuppe oder Blattsalat
Menü 1 19.50	Pastetli Brätchügeli Spiraloni Saisongemüse	Rindsfleischvogel Kartoffelstock Saisongemüse		Trutenschnitzel an Joghurtrahmsauce Ofenreis Saisongemüse	Schweinspfeffersteak vom Hals Bratkartoffeln Saisongemüse
Menü 2 24.50	Schweinsschnitzel Saltimbocca Safranrisotto Saisongemüse	Pouletbrüstli Toscana Piacelli Saisongemüse		Schweins Cordonbleu Hawaii Pommes Frites Saisongemüse	Bahmi Goreng (Poulet)
Vegetarisch 22.--	Smoothie Frühlingsrollen Wildreis	Smoothie Frühlingsrollen Wildreis		Smoothie Frühlingsrollen Wildreis	Smoothie Frühlingsrollen Wildreis
Tagesdessert 8.50	Hausgemachtes Apfelkuchen mit Vanillesauce	Hausgemachtes Apfelkuchen mit Vanillesauce		Hausgemachtes Apfelkuchen mit Vanillesauce	Hausgemachtes Apfelkuchen mit Vanillesauce



MONTAG BIS FREITAG

WOCHENHIT

32.50

Kalbschnitzeli an Cognacrahmsauce, Nudeln, Saisongemüse

Unsere Küchencrew verwendet CH - Produkte, wenn nicht, wird es deklariert.

Unser Salat & Gemüse ist vom Bauer Imhof von Attinghausen.

Ergänzungen erfolgen durch den Sonnhaldenhof oder das Kloster Seedorf.

Für Informationen über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

