

# Mittagsmenü vom Montag 03.02.2025 bis Freitag 07.02.2025

**Beilagen:**  
**Änderungen + 2.--**



Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	Randen- Orangencremesuppe  oder Blattsalat	Bouillon mit Ei  oder Blattsalat	<b>Ruhetag</b>	Gemüsecremesuppe  oder Blattsalat	Brotsuppe  oder Blattsalat
<b>Menü 1</b> 19.50	Chämibraten Kartoffelgratin Saisongemüse	Aelpler Magronen Apfelmus		Rindsstroganoff Trockenreis Saisongemüse	Schweinskoteletten paniert Tomatenspaghetti Saisongemüse
<b>Menü 2</b> 24.50	Schweinssteak Hawaii Trockenreis Saisongemüse	Pouletbrüstli Smirnoffsauce Spiraloni Saisongemüse		Lammkoteletten Portweinjus Bratkartoffeln Saisongemüse	Steinbeisserfilet Kräuterrahnsauce Wildreis Blattspinat
<b>Vegetarisch</b> 22.--	Smoothie  Hausgemachte Linsencurryravioli	Smoothie  Hausgemachte Linsencurryravioli		Smoothie  Hausgemachte Linsencurryravioli	Smoothie  Hausgemachte Linsencurryravioli
<b>Tagesdessert</b> 8.50	Hausgemachtes Drachenfruchtsorbet	Hausgemachtes Drachenfruchtsorbet		Hausgemachtes Drachenfruchtsorbet	Hausgemachtes Drachenfruchtsorbet

**WOCHENHIT**  
**32.50**

**MONTAG BIS FREITAG**  
**Entrecotes Kräuterbutter, Krokette, 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.

