

# Mittagsmenü vom Montag 13.03.2023 bis Freitag 17.03.2023



Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	Kartoffel-Käsecremesuppe oder Blattsalat	Mediterrane-Cremesuppe oder Blattsalat	<b>Ruhetag</b>	Bouillon mit Ei oder Blattsalat	Lauchcremesuppe oder Blattsalat
<b>Menü 1</b> 18.50	Spaghetti Carbonara	Szegediner Gulasch Spätzli Saisongemüse		Meat Balls rassige Tomatensauce Bratkartoffeln Saisongemüse	Coq au vin Weissweinsrisotto Ratatouille
<b>Menü 2</b> 24.50	Pouletbrüstli an Senfsauce Kartoffelgratin Saisongemüse	Cordon Rouge Kartoffelkroketten Saisongemüse		Schweinssteak an Pilzrahmsauce Nüdeli Saisongemüse	Felchenfilet an Kräuterschaum Wilder Reis Fenchel- Karottengemüse
<b>Vegetarisch</b> 22.--	Linsencurry mit Blumenkohl und Kartoffeln	Gemüse-Teller		Französische Eieromelette mit Gemüse	Ravioli mit Ricotta & Spinat
<b>Tagesdessert</b> Hausgemachte 6.50	Hausgemachtes Tiramisu	Hausgemachtes Tiramisu		Hausgemachtes Beeren-Panna Cotta	Hausgemachtes Beeren-Panna Cotta
<b>WOCHENHIT</b> 32.50	<b>MONTAG BIS FREITAG</b> <b>Kalbsrolle gefüllt mit Frischkäse, Portweinjus, Saisongemüse</b> 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.				

