

# Menüplan



VOM 03. BIS 09. JUNI 2024  
TAGESMENÜ À CHF 23.00 INKL. 8.1% MWST

inklusive täglich hausgemachter Tagesuppe und Salat. Das Tagesdessert ist für externe Gäste zum Preis von CHF 5.00 erhältlich.

03.06.2024 MONTAG	04.06.2024 DIENSTAG	05.06.2024 MITTWOCH	06.06.2024 DONNERSTAG	07.06.2024 FREITAG	08.06.2024 SAMSTAG	09.06.2024 SONNTAG
Gemüsepüreesuppe	Sellerie-Senfsuppe	Gemüsebouillon I Ei	Kräutercremesuppe	Minestrone	«Rüebli»suppe»	Proseccosuppe
<b>FLEISCH</b> Fleischkäse Kartoffelgratin "Rüebli"	<b>FLEISCH</b> Schweinsgeschnetzeltes mit Kräutern Haferkuchlein Blattspinat	<b>FLEISCH</b> Lammnierstück rosa gebraten, Kräuterjus Ebly mit Kräutern Peperonata	<b>FLEISCH</b> Gefüllte Pouletbrust mit Jus Wildreis Bohnen	<b>FLEISCH</b> Panierters Schweinschnitzel Pommes Frites Marktgemüse	<b>FLEISCH</b> Schweinsbraten mit Dörrfrüchten, Jus Maisschnitte Ratatouille	<b>FLEISCH</b> Königsberger Klopse (Kalb) mit Kapernsauce Kartoffelstock Bohnen
Schokoladenmousse	Frische Beeren mit Himbeersorbet	Marmorcake	«Brönnti» Creme	Mangomousse	Coupe Dorfmat	Trifle mit Rhabarber
<b>VEGETARISCH</b> Nussbraten mit Tomatencoulis Kartoffelgratin "Rüebli"	<b>VEGETARISCH</b> Pochiertes Ei mit Bohnenmus, Quinoaknuser und Blattspinat	<b>VEGETARISCH</b> Herzfreundliche Bowle (Avocado, Linsen, Bohnen, Oliven, Gurken, Käse)	<b>VEGETARISCH</b> Käseteller mit geschwelltem Kartoffel und Kräuterquark	<b>VEGETARISCH</b> Frühlingsrolle mit süss- sauer Sauce und Salaten garniert	<b>VEGETARISCH</b> Käseschnitte mit Tomaten, Ei und marinierter Rucola	<b>VEGETARISCH</b> Kichererbsen-Gemüse- Eintopf mit Spinatkugeln
				<b>FISCH</b> Egliknuserli mit Tatarsauce Pommes Frites Marktgemüse		<b>FISCH</b> Saiblingsfilet mit Zitronensauce Salzkartoffeln Bohnen
<p><b>WOCHENHIT CHF 25.00</b> </p> <p>Lachsfilet mit Zitronensauce, Salzkartoffeln, Blattspinat, dazu ein kleiner Salat sowie eine hausgemachte Suppe</p>						