

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