al tiglio CAFE RESTAURANT

Montag 30.06.2025 - Sonntag 06.07.25

Zweigängiges Tagesmenu	21.- inkl. 8.1% MWSt.
Dreigängiges Tagesmenu	25.- inkl. 8.1% MWSt.
Viergängiges Tagesmenu	28.- inkl. 8.1% MWSt.

Datum	Vegetarisch	Fleisch
Montag 30.06.25	Gemüsecrèmesuppe oder Blattsalat an Hausdressing Überbackene Polenta mit Gemüse und Bergkäse dazu Tomaten-Bier-Sauce	Ghackets mit Hörnli mit Zwiebelschweize und Grana Padano dazu Apfelmus
	Süssmostcrème	
Dienstag 01.07.25	Gemüsebouillon mit Pasta Risoni oder Blumenkohlsalat Teigtaschen mit Zitronen- Ricotta-Füllung an Kräuterbutter, Dörrtomaten und Reibkäse	Pouletschenkel aus dem Ofen Bratenjus Rosmarinkartoffeln Mediterranes Gemüse
	Marmorcake	
Mittwoch 02.07.25	Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer oder Blattsalat an Hausdressing Panierter Camembert mit Preiselbeersauce frittierte Kartoffeln Grillgemüse	Emmentaler Brätschnitzel Zitronenschnitz Spiralen Grillgemüse
	Aprikosenkompott	
Donnerstag 03.07.25	Rindsbouillon mit Backerbsen oder Selleriesalat mit Ananas "Parmigiana di melanzane" Gemüseauflauf mit Auberginen Basilikum und Mozzarella	Gebackener Fleischkäse mit Senfsauce Zitronenstampf Broccoli mit Mandelbutter
	Rhabarber-Blechkuchen	
Freitag 04.07.25	Geflügelcrèmesuppe oder Blattsalat an Hausdressing Zucchetti-Piccata auf Tomatensauce mit Kräuterrisotto	Zwergwelsfilet im Eimantel (VN) auf Weissweinsauce Frühlingskartoffeln Blattspinat
	Stracciatellamousse	
Samstag 05.07.25	Hühnerbouillon mit Gemüse Julienne oder Gurkensalat mit Dill Gebratener Reis mit Gemüse, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, frischen Kräutern und Ei	"Lasagne al Forno"
	Panna Cotta mit Erdbeersauce	
Sonntag 06.07.25	Apfel-Currysuppe oder Bunter Blattsalat mit Croûtons an Hausdressing Spätzlipfanne mit Gemüse und Gruyère dazu Röstzwiebeln	Kalbschulterbraten auf Thymianjus Tomatenspätzli Spargelgemüse
	Moccaschnitte	

Gerichte auf der Speisekarte können allergene Stoffe enthalten oder damit in Berührung kommen.
Weiter Informationen erhalten Sie von unserem Personal