

Montag, 11. März 2019

Champignoncrèmesuppe oder Salat vom Buffet

Menü I	19.00	Menü II	22.00	Vegi-Menü	15.00
"Spatz" Rindfleisch-Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln		Gebratenes Lammnierstück Pfefferminzsauce Gnocchi geschmorter Lattich		Gnocchi-Gratin mit Tomatensauce und Mozzarella	
		Linzertorte	3.50		

Dienstag, 12. März 2019

Rucolarahmsuppe oder Salat vom Buffet

Menü I	19.00	Menü II	22.00	Vegi-Menü	15.00
Kalifornischer Brätbraten mit Peperoni und Mais Hörnli Mischgemüse		Eglifilet Müllerinnen Art Trockenreis Erbsen à la crème		Yasoja Gemüsesauce Hörnli Mischgemüse	
		Orangensalat	3.50		

Mittwoch, 13. März 2019

Bauernsuppe oder Salat vom Buffet

Menü I	19.00	Menü II	22.00	Vegi-Menü	15.00
Pouletrotundos Kräuterjus Weizengericht Rotkraut		Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes frites Pfälzer Karotten		Panierter Camembert Preiselbeeren Pommes frites Pfälzer Karotten	
		Mangomousse	3.50		

Donnerstag, 14. März 2019

Goldhirschesuppe oder Salat vom Buffet

Menü I	19.00	Menü II	22.00	Vegi-Menü	15.00
Blut- und Leberwurst mit Apfelmus Bratkartoffeln Sauerkraut		Kalbsragout Grossmutter Art Maisschnitten Zucchini		Gefüllte Zucchini Bratkartoffeln	
		Hefeschnecke	3.50		

Freitag, 15. März 2019

Brokkolicrèmesuppe oder Salat vom Buffet

Menü I	19.00	Menü II	22.00	Vegi-Menü	15.00
Burritos mit Rindfleisch und Bohnen, mit Käse überbacken Guacamolesauce		Gebratenes Goldbrassenfilet Zitronensauce Nudeln Lauch		Burritos mit Gemüse gefüllt und mit Käse überbacken Guacamolesauce	
		Eiskaffee	3.50		

Wochenhit 22.00

Schweinswädli in Brühe, Trockenreis und Tagesgemüse

Wähentage Dienstag salzig, Donnerstag süss 5.00

Beachten Sie auch unsere Winter-Saisonkarte

Alle unsere Gerichte servieren wir Ihnen auf Wunsch auch in kleineren Portionen.
Preisreduktion jeweils Fr. 3.00. Die Herkunft unseres Fleisches ist auf einem
separaten Blatt vermerkt. Dieses kann jederzeit verlangt werden.
Betreffend allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.