

Montag, 18. März 2019

Randensuppe oder Salat vom Buffet

Menü I	19.00	Menü II	22.00	Vegi-Menü	15.00
Cevapcici Joghurtsauce mit Knoblauch Spätzli Pfälzer Karotten		Geschmortes Kalbskopfbäggli Teigwaren Fenchel mit Käse		Spätzligratin mit Gemüse und Raclettekäse	
		Apfelstreuselkuchen	3.50		

Dienstag, 19. März 2019

Französische Zwiebelsuppe oder Salat vom Buffet

Menü I	19.00	Menü II	22.00	Vegi-Menü	15.00
Spaghetti Carbonara grillierte Auberginen		Seezungenröllchen Safransauce Basmati Reis Grilltomate		Spaghetti Pesto grillierte Auberginen	
		Vanillecrème mit Kirsch	3.50		

Mittwoch, 20. März 2019

Artischockensuppe oder Salat vom Buffet

Menü I	19.00	Menü II	22.00	Vegi-Menü	15.00
Paniertes Schweinskotelett Pommes frites Blattspinat mit Chili		Kaninchenvoressen Tessiner Polenta Peperonata		Panierter Mozzarella Pommes frites Blattspinat mit Chili	
		Punschkuigel	3.50		

Donnerstag, 21. März 2019

Minestrone oder Salat vom Buffet

Menü I	19.00	Menü II	22.00	Vegi-Menü	15.00
Kalbspojarski Teigwaren Romanesco mit Sesam		Rindsschmorplätzli an Biersauce Steinpilzrisotto gedünsteter Wirz		Wirzroulade Rahmsauce Steinpilzrisotto Romanesco mit Sesam	
		Passionsfruchtmouse	3.50		

Freitag, 22. März 2019

Karottensuppe mit Ingwer oder Salat vom Buffet

Menü I	19.00	Menü II	22.00	Vegi-Menü	15.00
Pouletschenkel BBQ Sauce Röstikroketten Blumenkohlgratin		Paniertes Pangasiusfilet Tartarsauce Ebly Lauchgemüse		Gemüseschnitzel Tartarsauce Röstikroketten Blumenkohlgratin	
		Vermicelles	3.50		

Wochenhit 22.00

Kalbssteak mit Morchelsauce, Kroketten 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.