

Montag, 09. März 2020

Maronicrèmesuppe oder Salat vom Buffet

Menü I	19.00	Menü II	22.00	Vegi-Menü	15.00
Schweins-Piccata Spaghetti Tomatensauce Pfälzer Rüeblì		Kalbsleberli Madeirasauce Rösti Fenchelgratin		Walliser Rösti mit Tomaten, Käse und Spiegelei	
Hausgemachte Schenkeli 3.50					

Dienstag, 10. März 2020

Minestrone oder Salat vom Buffet

Menü I	19.00	Menü II	22.00	Vegi-Menü	15.00
Pouletschenkel BBQ-Sauce Teigwaren Blumenkohl Polnische Art		Lachsfilet (NO) Dillsauce Bulgur Grilltomate		Tomaten-Mozzarella Karree Basilikumsauce Teigwaren Blumenkohl Polnische Art	
Vanillecrème mit Kirsch 3.50					

Mittwoch, 11. März 2020

Brokkolicrèmesuppe oder Salat vom Buffet

Menü I	19.00	Menü II	22.00	Vegi-Menü	15.00
Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Pommes soufflés Erbsli und Rüeblì		Kaninchenvoressen (HU) Tessiner Art Polenta Peperonata		Linsenragout Polenta Peperonata	
Meringues mit Rahm 3.50					

Donnerstag, 12. März 2020

Geröstete Griesssuppe oder Salat vom Buffet

Menü I	19.00	Menü II	22.00	Vegi-Menü	15.00
Glarner Netzbraten Schupfnudeln Butterbohnen		Rindsschmorplätzli an Biersauce Steinpilzrisotto gedünsteter Wirz		Wirzköpfli Steinpilzrisotto Butterbohnen	
Passionsfruchtmousse 3.50					

Freitag, 13. März 2020

Kürbissuppe mit Pumpernickel oder Salat vom Buffet

Menü I	19.00	Menü II	22.00	Vegi-Menü	15.00
Rindszunge Kapernsauce Trockenreis Sauerkraut		Paniertes Schollenfilet (NL) Tartarsauce Salzkartoffeln Lauchgemüse		Gemüseschnitzel Tartarsauce Salzkartoffeln Lauchgemüse	
Vermicelles 3.50					

Wähentage **Dienstag salzig, Donnerstag süss** **5.00**

**Beachten Sie auch unseren aktuellen Tageshit.
Die Mitarbeitenden im Service geben Ihnen gerne Auskunft.**

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.