

Menüplan

Montag, 05. Oktober
bis Sonntag, 11. Oktober


Bistro
Im Rebberg

	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisch	Dessert
Montag	Tomatensuppe oder Salat	Wildhackbraten * Waldpilzrahmsauce Schupfnudeln Rüebli	Quornschnitzel Waldpilzrahmsauce Schupfnudeln Rüebli	Kokosmousse
Dienstag	Currycremesuppe oder Salat	Veganes Gehacktes mit Hörnli Grana Padano Apfelmus	Käse Hörnli a la crema & Röstzwiebeln	Ananassalat mit Minze
Mittwoch	Wirzcremesuppe oder Salat	Rehpfeffer Spätzli Rotkohl & Maroni	Herbstteller Spätzli Rotkohl & Maroni, Rosen-kohl & Preiselbeer-Birne	Aprikosenquark
Donnerstag	Linsensuppe oder Salat	Schweins- * geschnetzeltes «Gyros» mit Tsatsiki Tomatenreis Ofengemüse	Veganes Gyros mit Tsatsiki Tomatenreis Ofengemüse	Sckokoladen Cake
Freitag	Geflügelcremesuppe oder Salat	Fischknusperli (D) Tatarsauce Rahmspinat Salzkartoffeln	Poschiertes Ei Sauce Hollandaise Rahmspinat Salzkartoffeln	Aprikosenmousse
Samstag	Gemüsecremesuppe oder Salat	Rebbergs Rindfleischlasagne mit Marinierten Blattspinat	Rebbergs Grillgemüse Lasagne mit Marinierten Blattspinat	Vanillecrème mit Beeren und Marshmallows
Sonntag	Rindskraftbrühe mit Gemüse oder Salat	Hirschschulterbraten dunkle Preiselbeersauce Kartoffelgratin Rosenkohl	Steinpilzravioli Preiselbeersauce Bergkäse Rosenkohl	Cheesecake im Glas

Preise

Fleisch, Fisch, Vegetarisches Menü oder Wochenhit	25.00
Sonntags Menü	28.00
Tagessuppe oder Tagessalat	4.50
Tagesdessert	3.50

Wochenhit

Paniertes*
Schweinsschnitzel
Zitronenschnitz
Pommes
Tagesgemüse

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch und Backwaren.

Unser Brot, das wir zu Suppe und Salat reichen ist ausschliesslich Schweizer Brot.

Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

** = Schweinefleisch.*