Menüplan

Montag, 16. November
bis Sonntag, 22. November

Bistro
Im Rebberg

	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisch	Dessert
Montag	Maiscremesuppe oder Salat	Rindsfleischvogel (Rind/Schwein) Bratensauce Polenta Rotkohl	Käse-Lauch Strudel Kräuterrahmsauce Polenta Rotkohl	Mandarinen- Quarkmousse
Dienstag	Weisswein Cremesuppe oder Salat	Pflanzliche Knusperli Tatarsauce Wildreis Rahmspinat	Vegi Gyros mit Tsatsiki Tomatenreis Ofen Tomate	Marmor Cake
Mittwoch	Rüebli Ingwersuppe oder Salat	Schweins- halsbraten Apfel-Mostsauce Kartoffel Gratin Rahm Wirz	Paniertes Sellerieschnitzel Zitronenschnitz Kartoffel Gratin Rahm Wirz	Fruchtsalat
Donnerstag	Gemüsebouillon mit Ei oder Salat	« Coq au Vin » mit Champignons Kartoffelstock Wurzelgemüse	Quorn Ragout mit Champignons Kartoffelstock Wurzelgemüse	Kokos Panna Cotta mit Mangosauce
Freitag	Kürbis-Apfel- Cremesuppe oder Salat	Kabeljau (MSC/NL/ FAO27) Senfrahmsauce Safran Reis Kohlrabi Gemüse	Falafel Kräuterquark Safran Reis Kohlrabigemüse	Zwetschgen Muffin
Samstag	Gemüse Cremesuppe oder Salat	Schweins- Geschnetzeltes „Stroganoff“ Teigwaren Rüebli	Tofu „Stroganoff“ Teigwaren Rüebli	Quittenmousse
Sonntag	Rindskraftbrühe mit Diablotines oder Salat	Rindssauerbraten „Grossmutters Art“ Rotweinsauce Butter Spätzli Pastinaken	Kräuterseitlinge süss-säuerlicher Rotweinsauce Butter Spätzli Pastinaken	Cheesecake im Glas

Preise

Fleisch, Fisch, Vegetarisches Menü oder Wochenhit	25.00
Sonntags Menü	28.00
Reduktion	- 3.00
Tagessuppe oder Tagessalat	4.50
Tagesdessert	3.50

Wochenhit
Kalbsbratwurst
Zwiebelsauce
Rösti Galetten
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.