

04.09. bis 08.09.2023

weekly menu

be/meat **18.–** be/vegan **18.–**
Suppe gross **8.50** klein **4.50**

Alle Preise inkl. MwSt.

Montag

Tomatenkaltschale mit Tabasco
(V,VE,Z,K,Sel,Soj)

Kalbsvoressen an kräftiger
Rahmsauce mit Polenta-
Bramata und Brokkoli
(Kalb CH) (Z,K,P,Soj,Sel,M,Sch,G)

Bunter Gemüseteller mit
Ofenkartoffeln und
veganer Sourcream
(V,VE,Z,K,P,Sel,Soj)



Dienstag

Tomatenkaltschale mit Tabasco
(V,VE,Z,K,Sel,Soj)

Sautierte Maispouardenbrust
an Balsamicojus mit
Butterlinguine und Ratatouille
(Poularde FR) (Z,K,P,Soj,Sel,M,Sch)

Gebratener Reis mit
Frühlingsrollen, fruchtigem
Chili-Dip und Gurken-
Ingwer-Salat
(V,VE,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,G)



Mittwoch

Tomatenkaltschale mit Tabasco
(V,VE,Z,K,Sel,Soj)

Braten vom Schweinshals
an rauchiger Paprikasauce
mit Langkornreis und
Speckbohnen
(Schwein CH) (Z,K,P,Soj,Sel,Sch,M,Sen)

Hausgemachte Lasagne mit
veganer Bolognese und
Béchamelsauce, dazu buntes
Ofengemüse
(V,VE,Z,K,P,Sel,G,Soj,Sch)



Donnerstag

Gazpacho
(V,VE,Z,K,Sel,Soj)

Rindshacktätschli mit Tomaten
und Raclettekäse überbacken,
dazu Rahmsauce und Kartoffel-
Gemüse-Gratin
(Rind/Kalb CH) (Z,K,P,Soj,Sel,Sch,G,E,M)

Rotes Gemüsecurry mit
Kokosmilch und Mungbohnen-
sprossen, dazu Bio-Basmatireis
mit geröstetem Sesam
(V,VE,Z,K,P,Sel,Soj,S,N)



Freitag

Gazpacho
(V,VE,Z,K,Sel,Soj)

Tranchen vom Kalbsbrust-
Rollbraten an Schwarzbiersauce
mit hausgemachten Schupf-
nudeln und Erbsengemüse
(Kalb CH) (Z,K,P,Sch,Sel,Soj,M,E,G)

Zanderfilets «Müllerin Art»
an Pernodsauce mit
hausgemachten Schupfnudeln
und Erbsengemüse
(Fisch KAZ) (F,Z,K,P,Sch,M,Sel,Soj,E,G)

Gemüsenuggets in
Tempurateig mit Kürbisstock
und Kirschtomaten
(V,VE,Z,K,P,Sel,Soj,Sch,G)



Wochenhit

Grillspiess von Bio-
Crevetten und Jakobsnüssen
mit Zitronenbutter, Chili-Risotto
und sautiertem Frühlingslauch

(Crevetten VN / Muscheln NO-Atlantik)
(W,Sel,Sch,Soj,P,G,M)
als be/deluxe

26.–