

Menuplan

Woche 18. bis 22. März 2019

Tagesmenu	Menu 1 Fr. 16.90	Menu vegetarisch Fr. 14.90
Montag, 18.3.	Tagessuppe, Jus oder Menusalat Schweins-Ragout (BIO Wiesenschwein/Reigoldswil) mit feinsten Pilzrahmsauce Bohnen, Kartoffelstock	Tagessuppe, Jus oder Menusalat Sämiges Risotto mit knackigem Frühlingsgemüse und feinstem Parmesan
Dienstag, 19.3.	Tagessuppe, Jus oder Menusalat Kalbshacktäschli an feinsten Rotweinsauce Erbsli und Rüebl Nudelnestli	Tagessuppe, Jus oder Menusalat Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat an rassisger Tomatensauce
Mittwoch, 20.3.	Tagessuppe, Jus oder Menusalat Poulet-Stroganoff Romanesco Butterreis	Tagessuppe, Jus oder Menusalat Bangi-Butterpastetli mit Kohlrabi-Pilzfüllung an feinsten Rahmsauce
Donnerstag, 21.3.	Tagessuppe, Jus oder Menusalat Rindsfleischvogel Buntes Gemüse Bratkartoffeln	Tagessuppe, Jus oder Menusalat Gebratener Reis mit Frühlingsgemüse, Ei und Sojasauce
Freitag, 22.3.	Tagessuppe, Jus oder Menusalat Eglifilet im Mandelmantel Blattspinat Bouillon-Kartoffeln	Tagessuppe, Jus oder Menusalat Bärlauch-Spätzli-Pfanne mit Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten mit feinstem Gemüse-Jus
Wochenhit Fr. 23.80	Schweinfilet Medaillons (BIO Wiesenschwein/Reigoldswil) mit feinsten Morchelrahmsauce, Tagesgemüse und Butterreis	

Wir verarbeiten und servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch