

	MENÜ	VEGETARISCH	
<b>MO</b>	Tomaten-Basilikumcreme Randen Salat mit Äpfeln Hirschkraut nach Jäger Art Eierspätzli Rosenkohl mit Speckwürfeli Berliner	Tomaten-Basilikumcreme Randen Salat mit Äpfeln Walliser Toast (Raclette Käse und Tomaten) Berliner	<u>Fischer Fritz fischt</u> <u>frische Fische !!</u> 
<b>DI</b>	Rotchabissuppe mit Äpfeln Wintersalat mit Sprossenmix Rindsgeschnetzeltes «Cremolata» Penne Teigwaren Blattspinat Vanille Köpflli mit Zwetschgenkompott	Rotchabissuppe mit Äpfeln Wintersalat mit Sprossenmix Penne „Fiorentino“ Teigwarengericht mit Blattspinat, Dörrtomate, Nüsse an Käsesauce Vanille Köpflli mit Zwetschgenkompott	<b>Fischknusperli Zander MSC/DE mit Pommes frites Tartarsauce</b>  Ganze Portion Fr. 22.00 Halbe Portion Fr. 16.00  
<b>MI</b>	Suppe nach Hausfrauenart Gekochter Rüebli Salat Adrio mit Zwiebelsauce Rösti Kefen mit Maiskörnern Schokoladen Blechkuchen	Suppe nach Hausfrauenart Gekochter Rüebli Salat Gemüse-Rösti mit Spiegelei Schokoladen Blechkuchen	
<b>DO</b>	Pastinaken Suppe Nüssli Salat mit Ei Schweinsschnitzel an Calvados Sauce Kartoffel Wedges Erbsen und Karotten Ananassalat mit Granatapfeln	Pastinaken Suppe Nüssli Salat mit Ei Cannelloni Padrone (mit Spinat/Ricotta Füllung) Tomatenschaumsauce Ananassalat mit Granatapfeln	<b>Gebratene Saiblings Filet an Basilikumschaumsauce Safranreis Spinat-Köpflli</b>  Ganze Portion Fr. 23.00 Halbe Portion Fr. 17.00
<b>FR</b>	Bouillon mit Backerbsen Brüsseler Salat mit Joghurtsauce Poulet Brust im Cornflakes Mantel Kokos-Currysauce Gebratener Reis mit Ei +Gemüse Zitronenroulade	Bouillon mit Backerbsen Panierte Champignons Tartar Sauce Schöne Salatgarnitur Zitronenroulade	
<b>SA</b>	Brotsuppe Apfelschnitze Blut- und Leberwurst / Rippli Zwiebelsauce Stock und Sauerkraut Dessertüberraschung	Brotsuppe Apfelschnitze Kartoffelstockring mit Gemüseragout an Pestosauce Dessertüberraschung	<b>Menu 3 am 03.12.2023</b> Tagessuppe Tagessalat Rehgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce Eierspätzli Tagesgemüse Tagesdessert
<b>SO</b>	Kresse Cremesuppe Bunter Blattsalat mit Kürbiswürfeli Schweinscarréebraten an Cognacrahmsauce Williams Kartoffeln Glasierte Karotten / Romanesco Vermicelles-Schnitte	Kresse Cremesuppe Bunter Blattsalat mit Kürbiswürfeli Selleriepicatta in der Nusskruste Williams Kartoffeln Glasierte Karotten / Romanesco Vermicelles-Schnitte	<b>Fr. 32.00/Fr. 30.00</b>

Falls nichts anderes deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz