

	MENÜ	VEGETARISCH	Grüt Hit
MO	Safranbouillon mit Buchstaben Farbiger Bohnensalat Waadtländer Saucisson Rahm Lauch Salzkartoffeln Joghurt-Creme mit Heidelbeeren	Safranbouillon mit Buchstaben Spinatstrudel Zazikisauce (Gurken-Chnobi) Schöne Salatgarnitur Joghurt-Creme mit Heidelbeeren	Fischknusperli Zander MSC/DE mit Pommes frites Tartarsauce Ganze Portion Fr. 22.00 Halbe Portion Fr. 16.00
DI	Griesssuppe «Leopold» Apfelmues Äpler Makronen (mit Speck, Schinken, Kartoffeln und Zwiebelschweize) Mini Cornet mit Vanillecreme	Griesssuppe «Leopold» Bunter Wintersalat mit Rüeblistreifen Feine Militärkäseschnitte Mini Cornet mit Vanillecreme	
MI	Tomatencreme mit Basilikum Mischsalat mit Kernen Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites Rahmkohlrabi Russenzopf	Tomatencreme mit Basilikum Mischsalat mit Kernen Kräuter-Gemüse-Risotto mit Spiegelei Russenzopf	Käse – Fondueplausch ab 2 Personen
DO	Selleriecreme mit Meerrettich Nüsslisalat mit Ei Glasierter Schweinsbraten Morchel Rahm Sauce Kartoffelstock Rotkraut Mandarinen Schichtbecher	Selleriecreme mit Meerrettich Nüsslisalat mit Ei Kartoffelstockring mit Gemüsefüllung an Morchel Rahm Sauce Mandarinen Schichtbecher	täglich von 11.30 Uhr bis 16.00 Uhr
FR	Minestrone Bunter Italienischer Mischsalat Spaghetti an Carbonarasauce Sauce Reibkäse Stracciatella Creme	Minestrone Bunter Italienischer Mischsalat Gefüllte Röstitaschen Mit Kräutern und Frischkäse Stracciatella Creme	Klassisches Käsefondue pro Person Fr.23.00 (Unser klassischer Renner mit rezentem Hausmischung) Walliser
SA	Bouillon mit Eierfäden Randen Salat mit Trauben Schweinsgeschnetzeltes ZH Rösti / Blattspinat Gugelhupf	Bouillon mit Eierfäden Randen Salat mit Trauben Walliser Rösti (mit Tomaten und Raclette Käse) Gugelhupf	Tomatenfondue pro Person Fr.24.00 (Sämiges Käsefondue mit Tomatenstückli)
SO	Leichte Karottencreme mit Ingwer Bunter Wintersalat mit Croutons Kalbsvoren «Marengo» Herzoginkartoffeln / Karotten Blumenkohl nach polnischer Art Ananas-Orangensalat- Granatäpfeln	Leichte Karottencreme Ingwer Bunter Wintersalat mit Croutons Gemüseteller mit Pochiertem Ei und Krokette Ananas-Orangensalat- Granatäpfeln	Grüt «Fondue» pro Person Fr.26.00 (mit Prosecco und Morcheln)
			Nebst Brotstückli servieren wir Ihnen auch Birnenstückli und gekochte Kartoffelstückli.

Falls nichts anderes deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz