

11. Dezember - 17. Dezember

von 11:30-13:30 Uhr



Datum	Vorspeisen	5.50 - 8.50	Menü 1	Vegetarisch	Tageshit	Tagesdessert	6.00
Montag 11.12.2023	Brotsuppe und Brot		Schweinhacktätschli mit Senfrahmsauce Bramata-Polenta Kürbisgratin	Pappardelle an Broccoli-Maronisauce und Reibkäse	Kalbsragout mit Gemüsewürfel Kartoffelstock Rüebli Preis Bistro: 19.50 Preis Take Away: 16.50	Vermicelles mit Rahm	Wochenhit Kalbshaxe Cremolata mit Tagliatelle und Mischgemüse Preis Bistro: 26.00 Preis Take Away: 23.00
	Grüner Salat an Haussalatsauce						
Dienstag 12.12.2023	Kürbiscremesuppe und Brot		Rindshamburger mit Tomatenjus Bratkartoffeln Romanesco	Safranrisotto mit gebratenem Chicorée	Gebratener Fleischkäse mit Senfrahmsauce Nüdeli und Bohnen Preis Bistro: 19.50 Preis Take Away: 16.50	Zimtparfait mit Rahm	
	Weisskohlsalat an Kümmelsalatsauce						
Mittwoch 13.12.2023	Rindsbouillon mit Backerbsen und Brot		Pouletgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce Italienischer Vollreis gebratene Zucchini	Gebratene Nudeln mit Mungobohnensprossen Gemüse und Tofu	Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Wedges Spinat Preis Bistro: 19.50 Preis Take Away: 16.50	Vanilleflan mit Schlagrahm	Preise Bistro Menü 1 Mo - Sa 19.50 Menü 1 Sonntag 26.00 Vegetarisch Mo- Sa 19.00 Vegetarisch Sonntag 23.00
	Gurkensalat an Dillsalatsauce						
Donnerstag 14.12.2023	Zucchetticremesuppe und Brot		Schweinhalsbraten an Madeirasauce Pappardelle Lauchrahmgemüse	Gebratene Polentaschnitten mit Spiegelei und Rahmspinat	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse Preis Bistro: 19.50 Preis Take Away: 16.50	Meringues mit Früchten und Rahm	Preise Take Away Menü 1 Mo - Sa 16.50 Menü 1 Sonntag 23.00 Vegetarisch Mo- Sa 16.00 Vegetarisch Sonntag 20.00
	Grüner Salat mit Ruccola an italienischer Salatsauce						
Freitag 15.12.2023	Gemüsecremesuppe und Brot		Fischstäbli (Deutschland) mit Zitronenmayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat	Gebratenes Quornschnitzel mit Schnittlauchdip Hirse und Fenchel	Rindfleischcannelloni auf Ricottasauce Preis Bistro: 19.50 Preis Take Away: 16.50	Fruchtsalat mit Rahm	Getränke zum Mitnehmen Kaffee to go 4.40
	Rüebliсалat an Orangensalatsauce						
Samstag 16.12.2023	Champignoncremesuppe und Brot		Äpler Magronen mit Röstzwiebeln, Speck und Schinken Apfelmus	Bohnencurry mit Tomatenlinsen und Falafel dazu Klebereis	Geschnetzelte Kalbsleber an Kräuterjus Rösti Preis Bistro: 19.50 Preis Take Away: 16.50	Zitronencreme mit Rahm	Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir nur Schweizerfleisch aus tiergerechter Haltung
	Peperonisalat an Thousand Island Sauce						
Sonntag 17.12.2023	Süsskartoffelsuppe und Brot		Schweinsfilet an Pflaumensauce Kartoffelgratin Rosenkohl	Ofenkürbis mit jungen Bratkartoffeln und Tomatierten Zucchini Sauerrahmdip	Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüsebouquet Preis Bistro: 26.00 Preis Take Away: 23.00	Vanilleglace mit Kürbiskernöl	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne
	Kleiner gemischter Salat an Kräutersalatsauce						