

TAGESMENUS 20. – 24. NOVEMBER 2017

MONTAG 20. NOVEMBER 2017

Traditional CHF 13.50

Berliner Currywurst (CH)

mit leicht pikanter Ketchup-Würzsauce
Pommes Frites
glasierten Karotten

Vegetarian CHF 11.50

Indisches Aloo Gobi mit Paneer Käse

Nordindisches Gericht mit Blumenkohl, Kartoffeln
und südasiatischen Gewürzen, serviert mit
Trockenreis

DIENSTAG 21. NOVEMBER 2017

Traditional CHF 13.50

Geräucherter Schweinshals (CH)

Portweinsauce mit Thymian
gebeiztem Sauerkraut mit Frühlingszwiebeln
Salzkartoffeln aus dem Dampf mit Peterli

Vegetarian CHF 11.50

Pasta-Plausch

SP Sauce mit Rucola
Gorgonzolarahmsauce mit Baumnüssen

MITTWOCH 22. NOVEMBER 2017

Traditonal CHF 13.50

Marinierter Pouletschenkel (CH)

an einer Erdnuss-Kokossauce
auf asiatischem Wokgemüse
Duftreis aus dem Dampf

Vegetarian CHF 11.50

Quorngehacktes mit Gemüsebrunoise

mit gebratenen Kartoffelgnocchi

DONNERSTAG 23. NOVEMBER 2017

Traditional CHF 13.50

Gebeizter Rindsauerbraten (CH)

hausgemachtem Kartoffelstock
geschmortem Apfel-Rotkraut

Vegetarian CHF 11.50

Massaman Thaicurry

Curry mit Tofu, Aubergine, Peperoni und Kartoffeln
gedämpftem Basmatireis

FREITAG 24. NOVEMBER 2017

Traditional CHF 13.50

Hirschgeschnetztes mit frischen Waldpilzen (NE)

hausgemachten Knöpfli
sautierten Rosenkohl mit Muskat

Vegetarian CHF 11.50

Ratatouille Quiche mit Raclettes

mit Salat vom Buffet

TÄGLICH FRISCH

Salatbuffet

Grosser Salatteller CHF 12.50

Kleiner Salatteller CHF 7.50