

TAGESMENUS 25. – 29. SEPTEMBER 2017

MONTAG 25. SEPTEMBER 2017

Traditional CHF 13.50

Rindfleischkugeln mit Preiselbeerrahmsauce [CH]
hausgemachtem Kartoffelstock
regionalem Herbstgemüse

Vegetarian CHF 11.50

Herbstliche Älpler Magronen

Magronen mit Kürbiswürfel, Kartoffeln und Bergkäse, an einer sämigen Rahmsauce und Röstzwiebeln

DONNERSTAG 28. SEPTEMBER 2017

Traditional CHF 13.50

Kalbshackbraten aus dem Ofen [CH]
mit herbstlichem Ratatouille Gemüse
breiten Pappardelle Teigwaren

Vegetarian CHF 11.50

Westindisches Vindaloo mit Paneer-Bratkäse
mit Basmatireis

DIENSTAG 26. SEPTEMBER 2017

Traditional CHF 13.50

Gebeizter Hirschpfeffer [CH]
mit hausgemachten Spätzli
Rotkraut mit glasierten Marroni

Pasta-Plausch

Tomatensauce mit roten Linsen
Weissweinsauce mit Pinien und Spinat

FREITAG 29. SEPTEMBER 2017

Traditional CHF 13.50

Schweins Cordon-Bleu mit Zitronenschnitz [CH]
Pommes Frites
glasierten Vichy Karotten mit Sesam

Vegetarian CHF 11.50

Polenta-Pizza mit Antipasti
mit Salat vom Buffet

MITTWOCH 27. SEPTEMBER 2017

Traditonal CHF 13.50

Pouletgeschnetzeltes Stroganoff [HU]
im Gemüsereisring serviert
Sauerrahmhaube

Vegetarian CHF 11.50

Quinoa-Chili Burger
mit Pomme Chips

TÄGLICH FRISCH

Salatbuffet

Grosser Salatteller CHF 12.50

Kleiner Salatteller CHF 7.50