

TAGESMENÜS 18. FEBRUAR – 22. FEBRUAR 2019

MONTAG 18. FEBRUAR 2019

Traditionell CHF 15.00

Äpler Magronen Skillspark Art (CH)

Magronen mit Kartoffelwürfel, Röstzwiebeln, Speck und Schinken, hausgemachtem Apfelmus

Vegetarisch CHF 13.00

Gebratener Reis Vietnsam Style

mit frittierten Frühlingsrollen und Mango Chutney Quark

DIENSTAG 19. FEBRUAR 2019

Traditionell CHF 15.00

Geschmorter Rindfleischvogel (CH)

hausgemachten Stampfkartoffeln
saisonaalem Wurzelgemüse

Vegetarisch CHF 13.00

Pasta-Plausch

- Tomatensauce mit Antipasti
- Steinpilzrahmsauce

MITTWOCH 20. FEBRUAR 2019

Traditionell CHF 15.00

Chipolata Spiess (CH)

Rotweinreduktion mit getrockneten Tomaten
Pommes Frites
Vichy Karotten

Vegetarisch CHF 13.00

Hausgemachte Linsenbratlinge

auf buntem Peperonata Gemüse

DONNERSTAG 21. FEBRUAR 2019

Traditionell CHF 15.00

Spanischer Pfefferbraten (CH)

mit einer Marsalsauce
hausgemachten Safran-Spätzli
sautiertem Zucchetti-Lauch Gemüse

Vegetarisch CHF 13.00

Tofu im Sesam-Panko Mantel

Kartoffel-Kürbis Curry mit Äpfel

FREITAG 22. FEBRUAR 2019

Traditionell CHF 15.00

Pouletschenkel aus dem Ofen (CH)

an einer Erdnussauce
asiatischem Wokgemüse mit sautiertem Lauch
Basmatireis aus dem Dampf

Vegetarisch CHF 13.00

Hausgemachte Zucchetti-Piccata

mit Tomaten Spaghetti

TÄGLICH FRISCH

Salatbuffet

Grosser Salatteller CHF 12.50

Kleiner Salatteller CHF 7.50