

## Menuplan Restaurant

WO 05

01. Februar bis 07. Februar 2021

Datum	Menu 1 mit Tagessuppe oder Salat CHF 12.50 / CHF 10.50	Menu 2 mit Tagessuppe oder Salat	Vegi-Menu mit Tagessuppe oder Salat CHF 12.50 / CHF 10.50
Montag 01.02.	Spargelcremesuppe Schweinspiccata* Marsalasaucе Spaghetti Gedünsteter Blattspinat	Gekochte Rindskutteln in Tomatensauce Salzkartoffeln	Spargelcremesuppe Selleriepiccata Marsalasaucе Spaghetti Gedünsteter Blattspinat
CHF 14.50			
Dienstag 02.02.	Hausmachersuppe Geschmorter Kalbsbrustbraten Schmorsauce Spätzli Glasiertes Wurzelgemüse	Äpler Griller Cervelat mit Speck* und Käse Zwiebelsauce Röstikroketten Blumenkohl Polnische Art	Hausmachersuppe Spätzlipfanne mit Wurzelgemüse, Erbsen Champignons und Käse
CHF 14.50			
Mittwoch 03.02.	Kürbiscremesuppe Schweinsgeschnetztes mit Currysauce Pilawreis Rahmpfirsich	Sautierte Riesencrevetten mit Knoblauch und Kräutern Paprika-Teigtaschen mit Parmesan-Ricottafüllung	Kürbiscremesuppe Vegigeschnetztes mit Currysauce Pilawreis Rahmpfirsich
CHF 16.50			
Donnerstag 04.02.	Gelberbsensuppe Siedfleisch Meerrettich-Schnittlauchsaucе Salzkartoffeln Lauchgemüse	Geschmorte Schweinshaxe Gremolata Bramata-Polenta Gedünstete Erbsen	Gelberbsensuppe Hart gekochte Eier Senfsauce Salzkartoffeln Lauchgemüse
CHF 14.50			
Freitag 05.02.	Bauernsuppe Vegetarische Frühlingsrollen Sweet-Chili-Sauce Gebratener Reis mit Gemüse, Sprossen und Ei	Kasseler Braten* Thymiansauce Kartoffelstock Ofentomate	Bauernsuppe Omelette mit Spinat gefüllt Gebratener Reis mit Gemüse, Sprossen und Ei
CHF 15.50			
Samstag 06.02.	Kartoffelsuppe mit Majoran Pouletschenkel Teufelssauce Bandnudeln Glasiertes Mischgemüse		Kartoffelsuppe mit Majoran Mariniertes Quornschnitzel Teufelssauce Bandnudeln Glasiertes Mischgemüse
Sonntag 07.02.	Gemüsebouillon mit Backerbsen Rindsschmorbraten Portwein-Apfelsauce Kartoffelstock Schwarzwurzeln mit Kurkuma		Gemüsebouillon mit Backerbsen Getreidebraten Portwein-Apfelsauce Kartoffelstock Schwarzwurzeln mit Kurkuma
CHF 14.50			

Änderungen Vorbehalten!

\* Enthält Schweinefleisch

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert. Wir sind verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass in unserer Küche folgende allergene Stoffe verarbeitet werden: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfide.