

## Menüplan Restaurant

### WO 44

01. November bis 07. November 2021

Datum	Menu 1 mit Tagessuppe oder Salat CHF 13.80 / CHF 11.80	Menu 2 mit Tagessuppe oder Salat	Vegi-Menu mit Tagessuppe oder Salat CHF 13.80 / CHF 11.80
<b>Montag</b> 01.11.	Grünerbsensuppe Rippli* und Speck* Senfsauce Salzkartoffeln Sauerkraut	Einiger Trutengeschnetzeltes Süss-Sauer mit Fruchtgarnitur Pilaw-Reis Knackiges Wok-Gemüse CHF 15.50	Grünerbsensuppe Knödel mit Rauchtoufu Senfsauce Sauerkraut
<b>Dienstag</b> 02.11.	Safrancremesuppe Kalbsbrust American Style Schmorsauce Kartoffel-Kürbis-Stampf Smoky John Wayne Bohnen	Rindsfilet "Wellington" Portweinjus Assortierte Gemüse CHF 19.50	Safrancremesuppe Gebackener Camembert Blaubeeren-Chutney Kartoffel-Kürbis-Stampf Smoky John Wayne Bohnen
<b>Mittwoch</b> 03.11.	Kürbiscremesuppe Geschmorter Fleischvogel mit Rotweinsauce Müscheli Tricolore Krautstiel à la crème	Reutiger Blut- und Leberwurst Rösti Erbsen und Karotten Apfelmus CHF 15.50	Kürbiscremesuppe Mediterraner Reisburger Tomatierte Peperonisauce Ofengemüse aus Auberginen, Süsskartoffeln und Zucchini
<b>Donnerstag</b> 04.11.	Hafercremesuppe mit Lauch Sautiertes Schweinsschnitzel Zitronenrahmsauce Nudeln Glasiertes Wurzelgemüse	Wiener Rostbraten Gebratenes Rindshuftsteak mit Röstzwiebeln Bratkartoffeln Geschmorte Bohnen CHF 16.50	Hafercremesuppe mit Lauch Gemüseschnitzel Zitronenrahmsauce Nudeln Glasiertes Wurzelgemüse
<b>Freitag</b> 05.11.	Hausmachersuppe Mariniertes Pangasiusfilet Kokos-Currysauce Basmatireis Gedünsteter Blattspinat	Hackbraten* aus dem Ofen Eierschwämmli sauce Hausgemachter Kartoffelstock Glasierte Pastinaken CHF 14.50	Hausmachersuppe Gemüsestrudel aus dem Ofen Frischkäsesauce Gedünsteter Blattspinat
<b>Samstag</b> 06.11.	Kräutercremesuppe Kalbs-Pojarski Thymiansauce Gebackene Getreidekugeln Ratatouille		Kräutercremesuppe Blumenkohlmedaillon Thymiansauce Gebackene Getreidekugeln Ratatouille
<b>Sonntag</b> 07.11.	Gemüsebouillon mit Eierstich Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Spätzli Butterbohnen CHF 14.50		Gemüsebouillon mit Eierstich Herbstliches Pilzragout Thymian Spätzli Butterbohnen

Änderungen Vorbehalten!

\* Enthält Schweinefleisch

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