



Menuplan Restaurant WO 10 08. März bis 14. März 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 08.03.	Gelberbsensuppe Trutenpiccata vom Einiger Hof Tomatensauce Spaghetti Gedünsteter Blattspinat	Gebratener Fleischkäse* Spiegelei Lyoner Kartoffeln Sautierte Zucchini	Gelberbsensuppe Auberginenpiccata Tomatensauce Spaghetti Gedünsteter Blattspinat
CHF 15.50			
Dienstag 09.03.	Gemüsesuppe mit Safran Kalbsvoressen mit Karotten und Champignon Schupfnudeln Kohlrabi mit Peterli	Chicken nuggets BBQ Sauce Frittierte Kartoffeln Grilltomate	Gemüsesuppe mit Safran Tofuragout mit Pilzen und Kräutern Schupfnudeln Kohlrabi mit Peterli
CHF 15.50			
Mittwoch 10.03.	Fenchelcremesuppe Reis Casimir Pouletgeschnetzeltes Currysauce Trockenreis Früchtgarnitur	Tortelli Spargel Bärlauchrahmsauce Blattspinat mit getrockneten Cherrytomaten Parmesanspäne	Fenchelcremesuppe Reis Vegimir Vegigeschnetzeltes mit Curry Trockenreis Früchtgarnitur
CHF 14.50			
Donnerstag 11.03.	Spargelcremesuppe gebratene Rindfleischbällchen Senfsauce Kartoffelstock Erbsen	Sautierte Riesencrevetten mediterraner Art Tagliolini Safran Romanesco	Spargelcremesuppe Mariniertes Quornschnitzel Senfsauce Kartoffelstock Erbsen
CHF 16.50			
Freitag 12.03.	Hausmachersuppe Seelachsfilet Bordelaise FAO 61 Rahmsauce mit Pernod Petersilienkartoffeln Kefen mit Kirschtomaten	Schweinsgeschnetzeltes mit Gemüsestreifen Pilawreis Broccoli Grossmutterart	Hausmachersuppe Gemüsestrudel Cantadou-Sauce Broccoli Grossmutterart
CHF 15.50			
Samstag 13.03.	Minestrone Äpler Makkaroni mit Speck* und Schinken* Röstzwiebeln Apfelmus		Minestrone Äpler Makkaroni mit Gemüsestreifen Röstzwiebeln Apfelmus
ä			
Sonntag 14.03.	Bouillon mit Flädli Gebratener Schweinshals Burgundersauce Ofenkartoffeln mit Rosmarin Zucchini-Gemüse		Bouillon mit Flädli Couscousbraten Braune Vegisauce Ofenkartoffeln mit Rosmarin Zucchini-Gemüse
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.