

Menuplan 23.06 - 27.06.25

	Mittags-Hit		Mittags-Menu		Tagesspezialität		Leadergericht	
Montag	Capeletti Caprese Cinque Pi dazu Menüsalat oder Tagessuppe 13.80		Heisser Ofenfleischkäse mit Senf dazu Kartoffelgratin und Karotten 14.00	 	Roastbeef an Sauce Hollandaise mit Kartoffelkroketten und Broccoli 21.50		Rahmschnitzel mit Teigwaren und Spinat 14.90	
Dienstag	Blätterteigpastetli mit Pilzragout Reis und Erbsen 13.80		Zanderfilet an Zitronensauce mit Salzkartoffeln und Mischgemüse 15.50		Roastbeef an Sauce Hollandaise mit Kartoffelkroketten und Broccoli 21.50		Rahmschnitzel mit Teigwaren und Spinat 14.90	
Mittwoch	Spaghetti al arabiatta dazu Menüsalat oder Tagessuppe 13.80		Pouletschenkel sweet chili mit Curry-Gemüsenudeln dazu ein Chinakohlsalat 14.50		Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce mit gebratenen Spätzli und Peperonigemüse 18.50		Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce dazu Rösti und Bohnen 14.50	
Donnerstag	Älplerspätzli gratiniert mit Röstzwiebeln und Apfelmus 13.80		Rindsgeschnetzeltes Hoisin mit Kurkumanudeln und gebratenem Lauch 17.00		Lammnierstück an Kräuterjus mit Reis und Zuchetti 18.50		Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce dazu Rösti und Bohnen 14.50	
Freitag	Frühlingsrolle sweet and sour mit Basmatireis dazu Menüsalat oder Tagessuppe 13.80		Schweinssaltimbocca an Rosmarinjus mit Weissweinrisotto und Spinat 16.50		Lammnierstück an Kräuterjus mit Reis und Zuchetti 18.50		Pouletbrust paniert mit Pommes Frites und Gemüse 17.90	

 Vegetarisch
  Schaf (CH)
  Rind (CH)
  Geflügel
  Fisch und Krustentiere (WWF)
  Kalb (CH)
  Schwein (CH)
  Wild (CH/A)
  Pferd
  Allgemeine Info

CATERING SERVICES
MIGROS