

Herzlich Willkommen



Frisch.



Regional.



Saisonal.

Lieber Gast

Wir freuen uns, dass wir Sie in unserem Café Restaurant Harfe kulinarisch verwöhnen dürfen. Ihr Wohl steht bei uns an erster Stelle. Unsere Speisen werden täglich frisch, mit grosser Liebe zum Detail und mit höchster Sorgfalt zubereitet. Die von uns verwendeten Produkte beziehen wir aus der wunderschönen Region rund um Aesch. Dabei legen wir höchsten Wert auf die Qualität unserer Speisen.

Gerne berät Sie unser Fachpersonal über die verwendeten Inhaltsstoffe.

Um dem „Food Waste“ entgegenzuwirken, haben wir unsere Portionsgrössen angepasst. Es ist selbstverständlich jederzeit möglich ein kostenloses Supplement zu verlangen.

Wir wünschen Ihnen ein genussreiches Erlebnis.

Alterszentrum „Im Brüel“

Das Hotellerie-Team

**Öffnungszeiten täglich von
Reservation unter**

**09.00 Uhr– 17.00 Uhr
Tel. 061 756 33 90**

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.
Preise inkl. MwSt. 7,7%

14.09.2020 – 19.09.2020
Unsere Tagesteller



Fleisch/Fisch CHF 18.50	Dessert CHF 1.50	Vegi CHF 17.00
Ratatouille-Suppe oder Indianerbohnen-Salat *** Poulet-Schenkel aus dem Ofen Rosmarinsauce Pommes frites Grillgemüse	Montag Tessiner Apfelmus	Ratatouille-Suppe oder Indianerbohnen-Salat *** Spanische Tortillas mit Kartoffeln, Zwiebeln, Peperoni Tomatensalsa
Rindsbouillon mit Kräutern oder Grüner Salat *** Kalbshackbraten mit Cognacrahmsauce Kartoffelstock Glasierte Rüeblli	Dienstag Schoggiglacé	Rindsbouillon mit Kräutern oder Grüner Salat *** Steinpilz-Risotto Pecorinokäse
Kräuter-Crèmesuppe oder Maissalat mit Ananas *** Spaghetti Carbonara	Mittwoch Zitronencreme	Kräuter-Crèmesuppe oder Maissalat mit Ananas *** Gemüse-Tofu-Pfanne Basmatireis
Mais-Crèmesuppe oder Glasnudeln-Salat *** Lammragout in Thymiansauce Risotto Sautierte Bohnen	Donnerstag Aprikosen- Joghurtcreme	Mais-Crèmesuppe oder Glasnudeln-Salat *** Grilliertes Gemüse Hummus-Dip Cherrytomaten
Kartoffelsuppe oder Rüebli-salat *** Sautiertes Pangasius-Filet an Weisswein-Rahmsauce Kräuterebly Geschmorter Lattich	Freitag Marmorcake	Kartoffelsuppe oder Rüebli-salat *** Kartoffel-Gemüse-Pfanne Karamellierter Kürbis
Tomaten-Crèmesuppe oder Randensalat mit Meerrettich *** Schweinspiccata Tomatenspaghetti Gartenerbsli	Samstag Caramelköpfi mit Rahm	Tomaten-Crèmesuppe oder Randensalat mit Meerrettich *** Spaghetti Aglio e Olio Peperoncini Italienischer Peterli Knoblauch und Oliven



Montag – Samstag

14. September 2020 – 19. September 2020

Wochenhit

Suppe oder Salat

Grilliertes Schweinssteak
Pilzrahmsauce
Röstitaler
Markgemüse

CHF 19.50

Sommerhit

Suppe oder Salat

Tagliatelle an Rahmsauce
Kürbisstreifen
Wirsing

CHF 18.50

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.
Preise inkl. MwSt. 7,7%



Sonntag, 20. September 2020

Bouillon mit Flädli
oder
Gemischter Salat

Menü 1

Wildragout mit Preiselbeeren
Eierspätzli
Rotkraut

CHF 29.50

Menü 2

Rindsstreifen in Merlot-Sauce
Kräuter-Risotto
Kürbis-Gemüse

CHF 33.50

Vermicelles

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.
Preise inkl. MwSt. 7,7%