

<p>MONTAG</p> <p>Bouillon mit Flädli und Gemüsewürfel Tagessalat</p> <p>Menü Suuri Lääberli mit Rösti Taler und Vichy Karotten</p> <p>Vegetarisch Paniertes Sellerieschnitzel, Tagliatelle Rosso, Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch</p>	<p>DIENSTAG</p> <p>Gemüsesuppe Tagessalat</p> <p>Menü Saltimbocca vom Schwein mit Rosmarinjus, Weisswein Risotto und Zuchettigemüse aus dem Ofen</p> <p>Vegetarisch Spargel-Kartoffel Gratin mit Sauce Mornay</p>
<p>MITTWOCH</p> <p>Rieslingsuppe Tagessalat</p> <p>Menü Schweinsbratwurst an einer Schalotten Sauce, Nüdeli und gebratene grüne Spargeln</p> <p>Vegetarisch Gemüse-Feta Strudel, Mediterranes Ofengemüse und Zitronen-Mohnsauce</p>	<p>DONNERSTAG</p> <p>Tomatensuppe Tagessalat</p> <p>Menü «Riz Cazimir» mit Poulet Geschnetzeltem mit frischen Früchten und Kräuterreis</p> <p>Vegetarisch Blumenkohlsteak mit Zitrone-Quark Dipp und Dampfkartoffeln</p>
<p>FREITAG</p> <p>Karottensuppe mit Ingwer Tagessalat</p> <p>Menü Fischfilet Bordelaise mit Petersilien Kartoffeln und Rahmfenchel Gemüse</p> <p>Vegetarisch Randen Risotto mit Pecorinokäse und mariniertes Rucola</p>	<p>SAMSTAG</p> <p>Bouillon mit Griess und Ei Tagessalat</p> <p>Menü Hausgemachtes Hacksteak mit Pfefferrahmsauce, Spätzli und Brokkoli</p> <p>Vegetarisch Rösti mit glasiertem Wurzelgemüse und Weissweinsauce</p>
<p>SONNTAG</p> <p>Spargelcremesuppe Tagessalat</p> <p>Menü I CHF 26.50 Schweinscordonbleu mit Appenzeller Käse, Pommes Frites und Grüne Bohnen</p> <p>Menü II CHF 18.50 Flambierter Ziegenkäse mit Baumnuss Krokant und dazu ein Saisonaler Salatteller</p>	<p>Unsere Dessert Empfehlung für Sie:</p> <p>Fruchtschnitte, Gebäck oder Fruchtsalat</p>

<p>WOCHENHIT CHF 23.90</p> <p>Montag – Mittwoch Gemischter Fleischspieß mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse</p> <p>Donnerstag – Sonntag Tessiner Braten an einer Barolo Sauce, Risotto Milanese, Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch</p>	<p>PASTAHIT CHF 21.90</p> <p>Montag – Mittwoch Gnocchi mit Speckstreifen und Peperoni Tomaten-Vodkarahmsauce</p> <p>Donnerstag – Sonntag Tagliatelle mit Spargeln und Lachs Weissweinsauce mit Dill und Zitrone</p>
--	--

En Guete...