

Speisekarte Woche 34



*„Die Gewürze kennen keine Landesgrenzen und bereichern alle überall.“
R. P.*

Montag, 21. August

Hühnerfrikassee mit Wildreis an einer hellen Erbsli-Rüebli-Sauce
Vegi: Lupinengeschnetzeltes
17.-

Dienstag, 22. August

Klassisches grünes Thai Curry mit Rindfleisch und buntem Gemüse, serviert mit
Reisnudeln
Vegi: Tofu
17.-

Mittwoch, 23. August

Paniertes Schweinsschnitzel mit herzhaftem Kartoffelgratin, dazu glasierte Kräuter-
Rüebli
Vegi: Paniertes Quornschnitzel
17.-

Donnerstag, 24. August

Hörnli und Ghackets (Rind/Schwein) mit hausgemachtem Apfelmus
Vegi: Sojagehacktes
17.-

Freitag, 25. August

Fischchnusperli (Zander: D) mit leichter Joghurtsauce, marktfrischem Spinat und
Salzkartoffeln
Vegi: Verlorenes Ei auf Spinat und Salzkartoffeln
17.-

*(Bei unserem Menu immer mit dabei:
ein gemischter Salat oder unsere Tagessuppe)*

Ab 4 Personen bitte reservieren
Reservationen von Montag – Freitag 08.30 – 17.00
052 212 40 14
Unser Fleisch (CH): Metzgereien Buffoni & Ziegler
Unser Salat und Gemüse: Gemüse Egger, Bürglen
Unser Fisch: Interfisch, Gloor

(über Allergien auslösende Zutaten gibt das Personal gerne Auskunft)