

Montag, 20. November 2017

Rüebicrème Suppe und Tagessalat

Menu 1 **Bauernbratwurst** an Zwiebelsauce mit Rösticroquetten und Gemüse 21.00

Menu 2 **Gebratene Maccaroni** mit Gemüse und Ei an Sesam Oel (scharf) 18.00

Menu 3 **Rindsfiletwürfel** an Morchelrahmsauce mit Nudeln und Gemüse 36.00

Saison

Fitnesssteller mit Pouletschnitzel und hausgemachter Kräutermargarine-Butter 18.50

Spaghetti mit Schinken, Champignons und Oregano an Tomatenrahmsauce 19.00

Schweineschnitzel paniert mit Salatgarnitur 21.00

Schweins Cordon-Bleu mit Pommes frites 24.00

Wochenfisch

Crevetten Black Tiger an süss-scharfer Chilisaucce mit Reis und Gemüse 23.00

Asia Woche

Pad Thai Mou Sab, gebratene Nudeln mit Schweinefleischstreifen, Gemüse, Ei und Sojasprossen 22.00

Kalte Tellergerichte

Salatteller garniert mit Ei 16.50

Wurst-Käsesalat einfach 14.50

Wurst-Käsesalat garniert 18.50

Pouletsalat an Currydressing auf Blattsalat mit frischen Früchten 19.50

Wochendessert

Fruchtsalat mit Aprikosensorbet 7.00

Nach Möglichkeit verwenden wir Fleisch aus der Schweiz. Sollte Importfleisch verwendet werden stammt das Fleisch aus folgenden Ländern:

Poulet: Ungarn, Crevetten: Vietnam,