

Menüs vom 14. – 20. Oktober 2019

Montag

Menüsalat / Sausersuppe
Kalbsbrät Saltimbocca oder Käsemedaillon
Risotto
Zucchetti
Orangencreme

Dienstag

Menüsalat / Brotsuppe mit Speck
Lammgigot oder Kräuter-Quarknocken
Kräutergnocchi
geschmorte Bohnen
Stracciatellamousse

Mittwoch

Menüsalat / Blumenkohlcremesuppe mit Röstzwiebeln
Rindsgeschnetzeltes oder Seitangeschnetzeltes
mit Dörrzweitschgen
Nüdeli und glasierte Rüebl
Maronischnitte

Donnerstag

Menüsalat / Kürbiscremesuppe mit Curry
Rippli oder pochiertes Ei
Kartoffeln mit Petersilie
Sauerkraut
Caramelchöpfli

WOCHENHIT

Blut- und Leberwurst
rote Zwiebelsauce
Rösti
Apfelschnitz



Freitag

Menüsalat / geröstete Griesssuppe
Tilapiaknusperli oder Gemüseknusperli
Tartarsauce
Nature Reis
Spinat Flan
Zitronen-Joghurtcreme mit Mango

Samstag

Menüsalat / grüne Erbsensuppe mit Reis
Spaghetti nach Familie Lüdy Art
feine Hackfleischsauce
geriebener Emmentaler
Vegetarisch auf Wunsch
Tageskuchen

Sonntag

Menüsalat / Unterländer Wysuppe (Zürich)
Suure Mocke
Kartoffelstock
Apfelrotkohl
Vegetarisch auf Wunsch
Meertrübelikuchen

Preise

Salat / Suppe / Dessert je	CHF 3.00
Salatteller klein / mittel / gross	CHF 4.50 / 6.50 / CHF 10.00
Tagesteller Mo-Sa	CHF 12.50
Wochenhit / Vegiteller Mo-So	CHF 12.50
Tagesteller So	CHF 15.00

Die 14 häufigsten Auslöser von Allergien oder Unverträglichkeiten werden mithilfe der Nummerierung am Menü deklariert. Die Aufschlüsselung finden Sie am Aushang in unserem Restaurant.

In unserem Betrieb wird ausschliesslich Schweizer Fleisch verwendet. Ausnahmen werden deklariert.