

Montag, 23.11. bis Sonntag, 29.11.2020

Wir freuen uns auf Sie!

- Montag -

Chopfsalat Mimosa
oder
Gmüesbouillon mit Backärbli

Wildgschnätzlets AT

Pilzrahmsoose | Butterspätzli
Rootchrut
Öpfel

Gratinierti Spätzlipfanne

- Dienstag -

Randesuppe | Merrettich
oder
Rüebli Salat

Gschnätzleti, früschi Chalbsläbere CH

Salbei | Schalotte
Chnuschprigi Rösti

Rösti

Andeerer Bergchäs | Tösstaler Freiland
Spiegelei

- Mittwoch -

Grösteti Griessuppe | Chopfsalatstreife
oder
Bunte Mischsalat | Brotwürfeli

Chalbshacktätschli CH

Champignonssoose | Tagliolini |
Härschtgmües

Nudelgratin

Gmües & Pilz | Chrütli

- Donnerstag -

Rüebli grämsuppe | Ingwer | Orange
oder
lisbergsalat

Maispouardebruschtstreife CH

Stroganoff
Spinatspätzli

Härdöpfel-Gnocchi

Chäsrahmsoose | Gmüesstroh

- Freitag -

Chrüterschuumsuppe
oder
Gmischti Blattsalat | Radieslistreife

Eglifilet CH im Tempurateig

Zitrone- Joghurt Dip
Härdöpfelstampf | Cholerösli

Bratni Cholerösli & gröstete Chürbis

Härdöpfelstampf | Granatöpfelchärne
Suurrahm Dip

- Samstag -

Rindsbouillon | Eierstich
oder
Zuckerhuetsalat | Orangedressing

bratnigs Zanderfilet

Rahmsuurchrut | Trube
Tägerwiler Hörnli-Härdöpfel
Schnittlauch

Gröschtetete Chürbis

Couscous mit chline Gmües
Suurrahm Dip

- Sonntag -

Gmüesgrämsuppe
oder
Nüsslisalat | Ei

Piccata vom Chrütersäuli

Spaghetti | Tomatesoose
Bunts Gmües

Gfüllti Zucchini

Gmüesfüllig | Feta | Peperoni-Coulis

- Preise -

Menü: CHF 26.-
Ohne Vorspeise: CHF 22.-

Vegetarisches Menü: CHF 22.-
Ohne Vorspeise: CHF 18.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.



Abonnieren Sie unseren Menü- Newsletter:
Scannen Sie den QR- Code mit Ihrer Handykamera