

MENUPLAN

12.-18.Oktober 2026

Tischreservationen unter: 031 734 13 15 / E-Mail

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	12.10.	13.10. Heidi	14.10.	15.10.	16.10.	17.10.	18.10.
Mittag	Poulet Brüstchen an Calvados Sauce serviert mit Frisette Teigwaren und Rübkohl	Cordon Bleu «Maison» serviert mit Pommes frites, Blumenkohl und Karotten Dessert surprise	Schweinshaxen « Gremolata » serviert mit Butter Kartoffeln und Pfälzer Rüben	Hausgemachte Kürbis Ravioli an Estragon Sauce und Karamell Marroni	Egli Knusperli an Tartar Sauce serviert mit Schnittlauch Kartoffeln und Zucchini Gemüse	Hamme mit Kartoffelsalat und Gewürz Gurke	Boeuf Bourguignon serviert mit Kartoffelstock und Schmorgemüse
Vegi Teller (auf Vorbe- stellung)	Panierter Rübkohltaler mit Schmelzkartoffel und Apfelsauce	Blumenkohl Steak an Knoblauch Mayonnaise serviert mit Pommes frites und Sesam Karotten	Smash potatoe «Gremolata» serviert mit Sauerrahm Sauce und Tomaten Chuntney	Ds Glyche	Gefüllte Zucchini mit Schnittlauch Kartoffeln und Tartar Sauce	Kartoffel- Gemüse Gratin mit Schlossberger Käse überbacken	Senf Eier im Stockseeli mit Schmorgemüse
Abend	Toast Hawaii mit feiner Salat Chiffonade	Kartoffelsuppe nach Käserei Art serviert mit Gantrisch Chnebeli	Spätzlipfanne Freiburger Art serviert mit saurem Brüsseler Salat	Café complet	Teigwarenauflauf mit Tomaten und Schinken serviert mit Birnenmus	Fotzelschnittli mit Mirabellen- Feigenkompott	Kalte Platte