

MENUPLAN

29.April- 5.Mai 2024

Tischreservationen unter: 031 734 13 15

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	29.4.	30.4.	1.5.	2.5.	3.5.	4.5.	5.5.
Mittag	Poulet Piccata mit Safranrisotto und Ratatouille	Elsässer Kotelette an Bärlauch-Currybutter dazu Bäckerinnen Kartoffeln und Speckbohnen	Le Cordon bleu Maison mit Savoyer Kartoffeln und Saucengemüse	Steinpilzravioli an Parmesansauce und Birnen Chutney	Fischroulade an weisser Buttersauce serviert mit Thymian-Stampfkartoffeln und farbigen Rüben	Bärner Chäschueche mit Brüsselersalat	Rüebli- suppe Schweinerüggeli an Morchelsauce dazu Pommes frites, Spargeln, Karotten Fenchel Rüb- kohl Schwarzwäldertorte
Vegi Teller (Auf Vorbestellung)	Sellerie Piccata mit Safranrisotto und Ratatouille	Breite Bandnudeln mit Schmorgemüse und Bärlauch-Currybutter	Linsen-Dal mit Kokosmilch, Gemüse und Banane	Ds Glyche	Himmu u Ärde (Stock drunter, Sauerkraut mittig, Apfelkompott drüber)	Ds Glyche	Reichhaltiger Gemüseteller mit Ofenkartoffeln an Quarksauce
Abend	Zäziwiler Büezer Rösti mit Apfelmus	Fotzelschnittli mit Kompott	Kalter Schweinsbraten an Thonsauce dazu Rosmarin-Amandine	Hausgemachtes Tessinerbrot mit Ankä u Gonfi dazu Kakao	Pot au Feu «Tradition»	Wienerli im Teig mit süss- saurem Gemüsesalat	Kalte Platte

Falls nicht anders deklariert: Schweizer Fleisch

Änderungen vorbehalten!