

MENUPLAN

2.- 8. Februar 2026

Tischreservationen unter: 031 734 13 15

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	2.2.	3.2.	4.2.	5.2. Geburtstag E. Staudenmann	6.2. Geburtstag M. Wittwer E. Baumann	7.2. Menuwunsch M. Wittwer	8.2.
Mittag	Butterzartes Pouletbrüstli an pikanter Senf Sauce serviert mit Butternüdeli und Mischgemüse	Panierte Schweins- Schnitzel mit Bäckerinnen Kartoffeln, Erbsli und Rüeblì	Längenberger Rauchwurst auf Kartoffel Lauchbett	Schweinsfilet Morchelsauce Pommes frites Mischgemüse Dessert surprise	Frische Schweizer Eglifilets an Zitronensauce serviert mit Stampfkartoffeln und Broccoli	Suure Mocke mit Kartoffelstock und glasierten Pfälzer Rüben Merängge mit Nidlä	Kalbshaxen Gremolata serviert mit Polenta und Speckbohnen
Vegi Teller (auf Vorbe- stellung)	Zucchini Schnitzel mit denselben Garnituren	Käse Soufflé mit Bäckerinnen Kartoffeln und mariniertem Rucola	Pikante Glasnudelpfanne «Thai Style»	Pilzschnitte flankiert von buntem Gemüse	Baked Potatoe gefüllt mit Gemüse- Käsesauce	Ofenguck mit Kräutern und Tomatenwürfeli	Gratinierte Polenta mit Schmorgemüse
Abend	Schwarzenburger Bauern Rösti mit Spiegelei	Fleisch-Gemüse Krapfen mit Feldsalat «Mimosa»	Hörnli mit Tomatensauce und Kopfsalat	Belegte Brötchen	Fotzelschnittli mit Apfelmus	Gschwellti mit Chäs und Quarksauce	Kalte Platte

Falls nicht anders deklariert: Schweizer Fleisch

Änderungen vorbehalten!