

Mittagsmenu

<p>Montag, 29. April</p>	<p>Gemüsebouillon mit Einlage oder Salat * * *</p> <p>Sautiertes Schweinsschnitzel an Rahmsauce mit grünen Nudeln und Saisongemüse oder Sautierter Grillkäse vom Sturzenegger Wigoltingen mit Fruchtchutney, grüne Nudeln und Saisongemüse</p> 
<p>Dienstag, 30. April</p>	<p>Bärlauchcrèmesuppe oder Salat * * *</p> <p>Gebratenes Lauch-Rüebli Brätschnitzel an Bratenjus, Rahmpolenta und Saisongemüse oder BIO-Linsen und Kichererbsen Gemüseragout an Kräutersauce, Rahmpolenta und Saisongemüse</p> 
<p>Mittwoch, 01. Mai</p>	<p>Spargelcrèmesuppe oder Salat * * *</p> <p>Geschmortes Rindsragout mit Gemüsewürfel, hausgemachte Spätzli aus BIO-Mehl und Saisongemüse oder Gebratenes, veganes Gemüse-Eblyschnitzel mit Fruchtchutney, Spätzli aus BIO-Mehl und Saisongemüse</p> 
<p>Donnerstag, 02. Mai</p>	<p>Mostcrèmesuppe oder Salat * * *</p> <p>Rindsgehacktes Grossmutter Art mit Zwiebeln, Hörnli und hausgemachtes Apfelmus oder Hausgemachtes BIO-Linsen-Gemüsegehacktes, Hörnli und hausgemachtes Apfelmus</p> 
<p>Freitag, 03. Mai</p>	<p>Kräuterrahmsuppe oder Salat * * *</p> <p>Sautiertes, gemischtes Hackplätzli an Pfeffersauce mit Bärlauchnudeln und Saisongemüse oder Gebackene Polenta-Pizza mit Gemüse und Mozzarella überbacken und Saisongemüse</p> 
<p>Samstag, 04. Mai</p>	<p>Tagessuppe oder Salat * * *</p> <p>Geschmortes Rindsragout mit Gemüsewürfel, hausgemachte Spätzli aus BIO-Mehl und Saisongemüse oder Hausgemachtes BIO-Linsen-Gemüsegehacktes, hausgemachte Spätzli aus BIO-Mehl und Saisongemüse</p> 
<p>Sonntag, 05. Mai</p>	<p>Tagessuppe oder Salat * * *</p> <p>Im Ofen gegartes Schweinsfilet an Apfeljus, Kartoffelgratin und Saisongemüse oder Gebackenes Gemüseschnitzel mit Ebly und Fruchtchutney, Kartoffelgratin und Saisongemüse</p> 

Mo – Fr: Menu mit Salat **oder** Suppe - CHF 21.50

Sa/So: Menu mit Salat **oder** Suppe **plus** Dessert - CHF 27.50

Die Mittagsmenüs werden Mo-Fr bis 13.30, Sa/So bis 14.00 Uhr serviert.

Menuänderungen vorbehalten.