

Unsere Menus dieser Woche in den Stuben

Montag, 10. Dezember 2018 bis Sonntag, 16. Dezember 2018

Montag, 10. Dezember 2018

Rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte
unter dem Haselnuss-Mantel mit Bozibirne
an Servietten-Knödeln und Selleriepüree
oder
Gemüse-Quiche mit Mangold-Gemüse

CHF 24.50
CHF 21.50

Dienstag, 11. Dezember 2018

Entenbrust mit Thymian-Honig glasiert
an Rotkraut, Schupfnudeln und Maroni
oder
Tofu im Amaranth-Popcorn-Mantel
auf asiatischem Wokgemüse und Reis

CHF 24.50
CHF 21.50

Mittwoch, 12. Dezember 2018

Poulet-Cordon bleu
mit Pommes Allumettes
und winterlichem Gemüse
oder
Gratinierte Schupfnudel-Pfanne
mit cremigen Waldpilzen
und Kürbiskugeln

CHF 24.50
CHF 21.50

Donnerstag, 13. Dezember 2018

"Suure Mocke"
mit gebratenem Wurzelgemüse
und Kartoffelstock
oder
Poulet-Curry mit Nüdeli und glasierten Früchten

CHF 24.50
CHF 21.50

Freitag, 14. Dezember 2018

Asiatische Fisch-Hacktätschli mit Wokgemüse
und cremigem Kokosnuss-Risotto
oder
Gebakener Feta auf Gurken-Risotto und Peperoni-Sauce

CHF 24.50
CHF 21.50

Samstag, 15. Dezember 2018

Rindfleisch-Vogel in Rotweinsauce
mit Bramata-Polenta und dreierlei Rüebl
oder
Servietten-Knödel
mit cremigem Pilz-Ragoût
und Brunnenkresse

CHF 24.50
CHF 21.50

Sonntag, 16. Dezember 2018

Rosa gebratene Entenbrust mit Thymian-Honig
auf Servietten-Knödeln und Apfel-Rotkraut
oder
Gebackene Pilz-Triangolini
mit Kokosnuss-Risotto und Pak Choi

CHF 27.50
CHF 23.50