

Mittagstisch von 12-14.30 Uhr (Samstag bis 14 Uhr)
vom 15.1. - 20.1.2018

Montag

Tagliatelle in Weißweinsauce mit Blattspinat, Tomaten und Grana, dazu einen Salat	7,50
Schweinefilet in einer Rosmarinsauce auf Polenta mit gemischtem Salat	8,50

Dienstag

Pellkartoffel mit gekochtem Ei, Räucherlachs und Sauce Tartar, vorweg einen Blattsalat	7,50
Rinderleber Sauer oder geröstet mit Kartoffelstampf und gemischtem Salat	8,50

Mittwoch

Penne mit Schmorgemüse in Rahm und geriebenen Parmesan , dazu Salat	7,50
Pollofino vom Hähnchen mit Oliven-Tomatensauce, Butterreis und einen Salat	8,50

Donnerstag

Pilzmaultaschen mit Zwiebelschmelze und lauwarmen Kartoffelsalat, dazu Blattsalat	7,50
Schweinebraten in feiner Sauce mit Rahmkohl und gebratenen Schupfnudeln	8,50

Freitag

Elsässer Putenmedaillon vom Grill mit kleinem Kartoffelgratin und Gemüse	8,50
Forellenfilet Müllerin Art, mit Mandelbutter und Dampfkartoffeln, dazu grünen Blattsalat	8,50

Samstag

Schäufele im Bierteig gebraten mit Bratensauce und buntem Kartoffelsalat, grüner Salat	8,50
Ochsenbrust in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren, Dampfkartoffeln und grünen Blattsalat	12,80

.....Die Tipps der Woche.....

Deftige Bouillon mit Suppengemüse, hausgemachten Spätzle und Wienerle dazu unsere Brotauswahl	7,50
Garnelenspieß auf Ruccola-Limonennudeln mit Tomatensauce und einem Salat	8,80
Biofeldsalat mit Speck und Croutons in Walnussdressing	–grosse Portion- 10,80 - als Vorspeise- 7,80
Tagessuppe in Verbindung mit dem Menü	2,00
kleiner gemischter Salat zum Menü	2,80
Solokugel Pralineneis und einem Tupper Sahne	4,20