

Wochenmenü

vom 14. Oktober - 20. Oktober 2019

Montag, 14. Oktober	Dienstag, 15. Oktober	Mittwoch, 16. Oktober	Donnerstag, 17. Oktober	Freitag, 18. Oktober	Samstag, 19. Oktober	Sonntag, 20. Oktober
Saisonaler Blattsalat Mit Sprossen	Randensalat mit Sherrydressing	Saisonaler Blattsalat	Gelber Rübensalat mit Baumnussdressing oder	Saisonaler Blattsalat Mit Brotwürfel	Karottensalat mit Senfdressing	Blattsalat mit Sonnenblumenkernen
oder	oder	oder	oder	oder	oder	und
Brennnesselsuppe	Gemüsecremesuppe	Kürbissuppe	Geröstete Haferflockensuppe	Peperonisuppe	Gelberbsensuppe	Steinpilzsuppe
Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce Rösti- Krokette gedünstete Knackerbsen	Poulet Piccata mit Tomatensauce Spaghetti sautierte Zucchini mit Oregano	Hausgemachte Hacktätschli mit Madagaskar Pfeffersauce Bratkartoffeln Gedämpfter Brokkoli	Schinkensteak mit Rosmarinsauce Farbige Müscheli Blumenkohl mit Brösel	Kalbsgeschnetzeltes mit Speck und Croutons Reis Blattspinat	Rippli und Speck mit Senf Schnittlauch- kartoffeln Sauerkraut	Rindsschmorbraten mit Alpenbittersauce Kartoffelstock Saisonales Gemüse
oder	oder	oder	oder	oder	oder	oder
Gemüse- Maiskrokette auf Knackerbsen an Baumnuss- Preiselbeersauce	Auberginen Piccata mit Tomatensauce Spaghetti sautierte Zucchini mit Oregano	Capuns auf Gemüstreifen mit Käse überbacken Weissweinsauce	Gemüseschnitzel mit Rosmarinsauce Farbige Müscheli Blumenkohl mit Brösel	Gebratene Lachstranche (SCO) mit Petersiliensauce Reis Blattspinat	Kartoffeltätschli mit Rührei, frischen Kräutern und Gemüserauten	Gebratene Fischfilets(Forelle, (IT) Zander (EST), Egli (EST)) mit Weissweinsauce Petersilienreis Saisonales Gemüse
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

Fleischdeklaration : Kalb-, Rind-, Schweinefleisch: Metzgereibetriebe Herisau und Schweiz
 Pouletfleisch: Frankreich/Schweiz
 Lamm: Neuseeland

Tages-/Vegimenü: CHF 18.50
 Sonntagsmenü: CHF 25.00