

Wochenmenü

vom 11. März bis 17. März 2019

	Tagesmenu	Fleischloses Menu
Montag 11. März	Milde Currysuppe oder Salat Zigeunerbraten an Peperoni-Honigsauce Kartoffel-Getreidethaler Rosenkohl mit Haselnussplitter Dessert	Milde Currysuppe oder Salat Gemüseschnitzel mit Kurkumasauce Kartoffel-Getreidethaler Rosenkohl mit Haselnussplitter Dessert
Dienstag 12. März	Blumenkohlsuppe oder Salat Pouletgeschnetzeltes mit Basilikum und Tomaten Gelber Pilawreis Zucchini Dessert	Blumenkohlsuppe oder Salat Karotten- Brocoliterrine Rote Peperonisauce Kräuter-Pilawreis Dessert
Mittwoch 13. März	Appenzeller Brotsuppe oder Salat Schmiedgassschnitzel mit Zitrone (Cordon-bleu mit Schinken und Kalbsbrät) Ofenkartoffeln Vichy-Karotten Dessert	Appenzeller Brotsuppe oder Salat Fritto-Misto (Verschiedene Gemüse im Bierteig frittiert) Tomatensauce Ofenkartoffeln Dessert
Donnerstag 14. März	Minestrone oder Salat Rindsvoressen an dunkler Biersauce Polenta Glasierter Kohlrabi Dessert	Minestrone oder Salat Maispizza mit mediterranem Gemüse Und Mozzarella überbacken Dessert
Freitag 15. März	Gurkencremesuppe oder Salat Siedfleisch an Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Dessert	Gurkencremesuppe oder Salat Gebratenes Saiblingsfilet (ISL) mit Avocadosauce Petersilienkartoffeln Gedünsteter Blattspinat Dessert
Samstag 16. März	Kürbiscremesuppe oder Jus Bunter Bohnensalat Tortellini auf Gemüsestreifenbeet an Mostbröcklisauce Dessert	Kürbiscremesuppe oder Jus Bunter Bohnensalat Tortellini auf Gemüsestreifenbeet mit Noilly-Prätsauce Dessert
Sonntag 17. März	Haferkernsuppe oder Jus Saisonaler Blattsalat Appenzeller Kalbsmilchbraten Spätzle Gemüse garnitur Dessert	Haferkernsuppe oder Jus Saisonaler Blattsalat Spätzlepfanne mit saisonalem Gemüse, Champignons, Kräuter und Rahm Dessert

Preis unserer Wochenmenüs CHF 14.50 Sonntagsmenu CHF 22

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