

Wochenmenü

vom 7. Januar bis 13. Januar 2019

Montag, 7. Januar	Dienstag, 8. Januar	Mittwoch, 9. Januar	Donnerstag, 10. Januar	Freitag, 11. Januar	Samstag, 12. Januar	Sonntag, 13. Januar
Tagesmenü						
<p>Weisser Kabissalat</p> <p>Tomaten-Mozzarellasuppe oder Jus</p> <p>Rindsvoressen an Balsamicosauce</p> <p>Maisgaletten</p> <p>Gedämpfte Knackerbsen</p> <p>Dessert</p>	<p>Saisonaler Blattsalat mit Kürbiskernen</p> <p>Lauchcremesuppe oder Jus</p> <p>Pouletbrust im Speckmantel mit Portweinsauce</p> <p>Kroketten</p> <p>Kohlrabistübchen</p> <p>Dessert</p>	<p>Selleriesalat mit Nüssen</p> <p>Kürbissuppe oder Jus</p> <p>Hirschgeschnetzeltes an Preiselbeersauce</p> <p>Quark-Spätzle</p> <p>Rotkohl mit Maroni</p> <p>Dessert</p>	<p>Saisonaler Blattsalat mit Kartoffelchips</p> <p>Bouillon mit Fideli oder Jus</p> <p>Hausgemachte Rindshacksteak mit Thymiansauce</p> <p>Weissweinsrisotto</p> <p>Sautierte Zucchini</p> <p>Dessert</p>	<p>Eisbergsalat mit Karottenstreifen und Mais</p> <p>Gemüsecremesuppe oder Jus</p> <p>Penne rigate</p> <p>Boscaiola (Steinpilze, Kalbsfleisch, Tomaten, Kräuter, Rahm)</p> <p>Dessert</p>	<p>Saisonaler Blattsalat mit Radieschen</p> <p>Brottsuppe mit Kümmel oder Jus</p> <p>Äplermagronen mit Siedwurst</p> <p>Röstzwiebeln</p> <p>Hausgemachtes Apfelmus</p> <p>Dessert</p>	<p>Nüsslisalat mit Ei und Croutons</p> <p>Brennnesselsuppe oder Jus</p> <p>Schweinssteak</p> <p>Appenzeller Art</p> <p>Herzoginnenkartoffeln</p> <p>Saisonales Gemüse</p> <p>Dessert</p>
Vegi- oder Fischmenü						
<p>Weisser Kabissalat</p> <p>Tomaten-Mozzarellasuppe oder Jus</p> <p>CrepesPELLI (Crepes mit Spinat und Gemüse gefüllt) mit Parmesan überbacken</p> <p>Dessert</p>	<p>Saisonaler Blattsalat mit Kürbiskernen</p> <p>Lauchcremesuppe oder Jus</p> <p>Gemüse-Maiskroketten auf Kohlrabipüree mit Peperonistreifen</p> <p>Dessert</p>	<p>Selleriesalat mit Nüssen</p> <p>Kürbissuppe oder Jus</p> <p>Wirsingroulade mit Quinoa und Pilzen</p> <p>Gefüllt</p> <p>Quark-Spätzle</p> <p>Rotkohl mit Maroni</p> <p>Dessert</p>	<p>Saisonaler Blattsalat mit Kartoffelchips</p> <p>Bouillon mit Fideli oder Jus</p> <p>Weissweinsrisotto mit sautiertem mediterranem Gemüse und gebackenen Tofuwürfeli</p> <p>Dessert</p>	<p>Eisbergsalat mit Karottenstreifen und Mais</p> <p>Gemüsecremesuppe oder Jus</p> <p>Gebratenes Saiblingsfilet mit Schnittlauchsauce</p> <p>Dampfkartoffeln</p> <p>Glasierte Randen</p> <p>Dessert</p>	<p>Saisonaler Blattsalat mit Radieschen</p> <p>Brottsuppe mit Kümmel oder Jus</p> <p>Äplermagronen</p> <p>Röstzwiebeln</p> <p>Hausgemachtes Apfelmus</p> <p>Dessert</p>	<p>Nüsslisalat mit Ei und Croutons</p> <p>Brennnesselsuppe oder Jus</p> <p>Papardelle mit Rauchlachsstreifen</p> <p>Saisonales Gemüse</p> <p>Kräuter Creme fraîche</p> <p>Dessert</p>

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

Tages-/Vegimenü: CHF 18.50
 Sonntagsmenü: CHF 25.00