

Wochenmenü

vom 18. März bis 24. März 2019

	Tagesmenu	Fleischloses Menu
Montag 18. März	Geröstete Griesssuppe mit Lauch oder Salat Rindssaftplätzli flämische Art Kartoffelstock Gedämpfte Knackerbsen mit Kräutern Dessert	Geröstete Griesssuppe mit Lauch oder Salat Tofu - Pilzragout Serviert im Kartoffelkorbchen Gedämpfte Knackerbsen mit Kräutern Dessert
Dienstag 19. März	Gemüsecremesuppe oder Salat Poulet-Piccata Milanese Tomatenspaghetti Brokkoli mit Mandeln Dessert	Gemüsecremesuppe oder Salat Auberginen-Piccata Tomatenspagetti Brokkoli mit Mandeln Dessert
Mittwoch 20. März	Zucchettisuppe oder Salat Schweinsragout mit Zitrone und Thymian Lyoner- Kartoffeln Gelbe Räben mit Baumnußkerne Dessert	Zucchettisuppe oder Jus Bunter Salatteller mit im Backteig frittiertem Gemüse und Sauerrahmdip Dessert
Donnerstag 21. März	Wirsingsuppe oder Salat Kalbsbrätschnitzel Madagaskar-Pfeffersauce Weissweinsrisotto Glasierte Karotten Dessert	Wirsingsuppe oder Salat Weisswein-Risotto mit Kerbel, Oliven, Dörrtomaten und Gorgonzola Dessert
Freitag 22. März	Fenchelsuppe mit Pernod oder Salat Rahmspinat Dessert	Fenchelsuppe mit Pernod oder Salat Fischstäbli (D) mit Tartarsauce Bouillontkartoffeln Rahmspinat Dessert
Samstag 23. März	Basler Mehlsuppe oder Jus Penne rigate mit Bolognese-Sauce Gekochter Randensalat Dessert	Basler Mehlsuppe oder Jus Penne rigate Voiteda (Peperoni, Wodka und Rahm) Gekochter Randensalat Dessert
Sonntag 24. März	Waldpilzcremesuppe oder Jus Gefüllte Kalbsbrust mit Rosmarinjus Kartoffelgratin Gemüse garnitur Saisonaler Blattsalat Dessert	Waldpilzcremesuppe oder Jus Gebratenes Quornschnitzel Mit Karotten-Kerbelsauce Kartoffelgratin Gemüse garnitur Saisonaler Blattsalat Dessert

Preis unserer **Wochenmenüs: CHF 14.50 Sonntagsmenu: CHF 22.00**

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