

## Menüplan vom 13. - 19. Januar 2025

E Guete!	Tagesmenü	Vegetarisch
<b>Määnti</b> 13.01	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Pommesfrites Rüebli & Erbsli	Paniertes Tommli Zwiebelchutney Pommesfrites Rüebli & Erbsli
<b>Zyschti</b> 14.01	Hackbraten Pilzrahmsauce Kartoffelgratin Broccoli	Linsenpraline Pilzrahmsauce Kartoffelgratin Broccoli
<b>Mitwuch</b> 15.01	Vegetarische Lasagne Tomatensauce Rucola Balsamico & Pinienkerne	
<b>Donschti</b> 16.01	Pochiertes Lachsfilet Weissweinsauce Basmatireis Rahmspinat	Pochiertes Ei Weissweinsauce Basmatireis Rahmspinat
<b>Fryti</b> 17.01	Zanderknusperli Countrycuts Lauchgemüse Sauce Tatar	Fencheltempura Countrycuts Lauchgemüse Sauce Tatar
<b>Samschti</b> 18.01	Käsekuchen Schlossgut Aioli Gemischte Salate Garnituren	
<b>Mo-Sa CHF 19.90 inkl. Suppe oder Salat (½ Menü CHF 17.90)</b>		
<b>Sunntig</b> 19.01	GnussSalat od. GnussSuppe ... Schweinshalsbraten Cognacrahmsauce Kartoffelstock Herbstgemüse ... HuusDessert	GnussSalat od. GnussSuppe ... Rauchtofu Cognacrahmsauce Kartoffelstock Herbstgemüse ... HuusDessert

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitende.



Wir verwenden nur Schweizer Fleisch.  
Fisch: Norwegen / Deutschland



Käserei Leuthold, Münsingen



Landwirt M. Rothenbühler, Münsingen



Metzgerei Nussbaum, Münsingen  
Michel Comestibles, Unterseen



Confiserie Berger, Münsingen



Neuhaus Eier, Wichtrach



Pistor Kolonialwaren, Rothenburg



Hof Neuhaus Fam. Allemann, Allmendingen  
Bieri Gemüse & Früchte Engros, Neueneegg

Weitere Gerichte finden Sie  
auf unserer à la Carte Karte!



Follow Us On

Instagram