

KW 50/2018

11.30 – 14.00 Uhr

Datum	Tagesmenu	Vegi-Menu	TOPOFF Kuchenwoche
<b>Montag</b> 10.12.2018	Menüsalat *** «Penne Pesto» Italienisches Teigwarengericht an aromatischer Basilikumsauce, verfeinert mit getrockneten Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen	Menüsalat *** «Penne Pesto» Italienisches Teigwarengericht an aromatischer Basilikumsauce, verfeinert mit getrockneten Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen	Menüsuppe *** Pikanter «Chili con Carne»-Kuchen mit Hackfleisch, Mais, Indianerbohnen und Peperoni serviert mit bunter Salatgarnitur
<b>Dienstag</b> 11.12.2018	Saftige Tranche vom geräucherten Schweinshals mit mildem Senf serviert, dazu Salzkartoffeln und urchige Dörrbohnen	Leckere Tranche vom marinierten Tofu Braten mit mildem Senf serviert, dazu Salzkartoffeln und urchige Dörrbohnen	Mango-Lassi *** Köstlicher <b>TOPOFF-Flammkuchen</b> mit Zwiebeln und Speck dazu buntes Salatbouquet
<b>Mittwoch</b> 12.12.2018	Hausgemachtes Hackfleischtätschli an rassiger Pfeffersauce, angerichtet mit gebratenen Eierspätzli und frischem Gemüse	Hausgemachtes Vegi-Tätschli an rassiger Pfeffersauce, angerichtet mit gebratenen Eierspätzli und frischem Gemüse	Früchtesmoothie *** Ofenfrischer <b>Oberländer Fonduekuchen</b> serviert mit bunter Salatgarnitur
<b>Donnerstag</b> 13.12.2018	Menüsuppe *** Ein halbes gebratenes Poulet mit einer Auswahl verschiedener Dip-Saucen, dazu bunter Wintersalat und Herzoginkartoffeln	Menüsuppe *** Gluschtige Vergi-Bratwurst mit einer Auswahl verschiedenen Dip-Saucen, dazu bunter Wintersalat und Herzoginkartoffeln	Menüsuppe *** Köstlicher <b>Pizzakuchen</b> mit Tomaten, Salami und Mozzarella dazu buntes Salatbouquet
<b>Freitag</b> 14.12.2018	Ofenfrisches Blätterteigpastetli mit edler Kalbfleischfüllung, klassisch mit Butterreis und «Erbsli&Rüebli»	Ofenfrisches Blätterteigpastetli mit Gemüse-Pilzfüllung, klassisch mit Butterreis und «Erbsli&Rüebli»	Fruchtsaft *** Feinster <b>Spinat-Lachskuchen*</b> serviert mit bunter Salatgarnitur <small>*Lachs: Dänemark</small>

Falls nichts anderes vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch. Änderungen vorbehalten.

«Äs het solangs het!»

**Preis** CHF 12.50

**Grosse Portion** CHF 14.50

## WOCHENHIT

Rustikale Blut & Leberwurst, traditionell serviert mit sautierten Zwiebeln,  
Salzkartoffeln und fruchtigem Apfelmus

**CHF 17.50**