

KW 09/2019

11.30 – 14.00 Uhr

Datum	Tagesmenu	Vegi-Menu	Fit in den Frühling
<b>Montag</b> 25.02.2019	Zartes Schweinsgeschnetzeltes an sahniger Champignonrahmsauce, dazu Butternudeln und frisches Gemüse	Gebratenes Quorngeschnetzeltes an sahniger Champignonrahmsauce, dazu Butternudeln und frisches Gemüse	Frisch gepresster Orangensaft *** Grillierte Auberginenscheiben mit Hüttenkäse, dazu buntes Salatbouquet und Hausbrötli
<b>Dienstag</b> 26.02.2019	Menüsuppe *** Paniertes Pouletbrüstli an köstlicher Sweet-Chilisauce, angerichtet im Ebly*-Gemüsering <small>*Alternativbeilage: Reis</small>	Menüsuppe *** Paniertes Vegiplätzli an köstlicher Sweet-Chilisauce, angerichtet im Ebly*-Gemüsering <small>*Alternativbeilage: Reis</small>	Buntes Fruchtspiessli *** «Pulled Pork-Wrap» Warme Schweinsbratenstreifen an leichtem Sauerrahmdressing, eingepackt im Fladenbrot mit buntem Salatbouquet
<b>Mittwoch</b> 27.02.2019	Saftige Tranche vom Wasserbüffelhackbraten aus dem Emmental, nappiert mit Pfeffersauce, serviert mit sämigem Kartoffelstock und buntem Gemüse	Sautiertes Tofusteak, nappiert mit Pfeffersauce, serviert mit sämigem Kartoffelstock und buntem Gemüse	Ananassaft *** Kross gebratene Bratwurstgrillschnecke mit Kräuterbutter, dazu buntes Salatbouquet und Hausbrötli
<b>Donnerstag</b> 28.02.2019	Menüsalat oder Menüsuppe *** «Penne 5P» Italienisches Teigwarengericht an einer Sauce aus Tomaten, Rahm, Pfeffer, Petersilie und Reibkäse, dekoriert mit Salami-Chips	Menüsalat oder Menüsuppe *** «Penne 5P» Italienisches Teigwarengericht an einer Sauce aus Tomaten, Rahm, Pfeffer, Petersilie und Reibkäse, dekoriert mit Auberginen-Chips	Menüsuppe *** Köstliches Pilz-Schnittlauchmousse auf knusprigen Toastscheiben mit bunter Salatgarnitur
<b>Freitag</b> 01.03.2019	Menüsalat *** Gluschtige Fischknusperli (Eglifilet* im Bierteig) mit hausgemachter Tartarsauce, dazu knusprige Pommes Frites <small>*Russland</small>	Menüsalat *** Gluschtiger Blumenkohl gebacken im Bierteig mit hausgemachter Tartaresauce, dazu knusprige Pommes Frites	Erfrischender Fruchtsaft *** Ofenfrischer Käse-Zwiebelkuchen mit buntem Salatbouquet

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

Klassisches Schweins-Cordon bleu, gefüllt mit Vorderschinken und Käse, serviert mit Kartoffelschnitzen und frischem Gemüse

**CHF 21.50**