

# MITTAGSMENU

KW 38/2020

11.30 – 13.30 Uhr

Datum	Tagesmenu	Vegi-Menu
<b>Montag</b> 14.09.2020	Geschmorter Fleischvogel an einer Schmorsauce Mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse	Geschmortes Gemüse an einer Vegischmorsauce mit Kartoffelstock
<b>Dienstag</b> 15.09.2020	Schweinsaltimbocca auf Kürbisrisotto mit Waldpilzen und einem leichten Jus	Gemüseschnitzel auf Kürbisrisotto mit Waldpilzen und einem leichten Jus
<b>Mittwoch</b> 16.09.2020	Pouletspiessli mit einer Knoblauch-Limettenbutter dazu Pizokel und Kohlrabi	Tofuspiessli mit einer Knoblauch-Limettenbutter dazu Pizokel und Kohlrabi
<b>Donnerstag</b> 17.09.2020	Kalbshacksteak belegt mit Tomaten überbacken mit Käse dazu Rösti und glasierte Rüebl	Quornschnitzel belegt mit Tomaten überbacken mit Käse dazu Rösti und glasierte Rüebl
<b>Freitag</b> 18.09.2020	Paniertes Zanderfilet (PL) mit einer Zitronenmayo dreifarbigem Müscheliteigwaren und Zucchettigemüse	Panierter Käse mit hausgemachter Tartarsauce dreifarbigem Müscheliteigwaren und Zucchettigemüse

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

«Öpis für jedes Wätter!»

Rosa gebratenes Roastbeef vom Berner Oberland von der Metzgerei Seiler

kalt aufgeschnitten, dazu hausgemachte Tartarsauce

Wahlweise mit Pommes oder mit angemachten Gemüsesalaten und Blattsalat an einem Joghurtdressing

**CHF 24.50**