

KW 49	TOPOFF Menu		SEEBURG Menu (3-Gang Menu mit Salat/Suppe und Dessert)	
	CHF 13.50	Wochenhit-Menu CHF 14.50	Tagesmenu CHF 12.50	Vegi-Menu CHF 12.50
Montag 30.11.2020	Menüsuppe *** Mit Hackfleisch gefüllte Zucchini dazu Trockenreis, gemischt mit frischen Champignons und Kidneybohnen	„Gulasch-Suppe“ Währschafte Eintopfsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln, Peperoni und Zwiebeln	Penne mit verschiedenem Gemüse an einer pikanten Tomatensauce und Reibkäse	Penne mit verschiedenem Gemüse an einer pikanten Tomatensauce und Reibkäse
Dienstag 01.12.2020	Grilliertes Schweinsplätzli auf leichtem Thymianjus serviert mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse		«Reis Casimir» Pouletgeschnetzeltes an einer Fruchtigen Currysauce mit Trockenreis und Mandelbroccoli	«Reis Casimir» Soja- Weizengeschnetzeltes an einer Fruchtigen Currysauce mit Trockenreis und Mandelbroccoli
Mittwoch 02.12.2020	Menüsuppe *** Köstlicher Pouletcurrysalat bunt garniert mit vier verschiedenen Salaten dazu ein hausgemachtes Brötli		Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Rösti und Kohlrabi	Vegiwurst an Zwiebelsauce und Rösti und Kohlrabi
Donnerstag 03.12.2020	Menüsalat *** Gluschtige Kartoffelgnocchis mit Basilikum, Kürbiswürfel, grüne Bohnen, rote Zwiebeln und Schinkenstreifen dazu rezenter Reibkäse		Rindsschmorplätzli an einer kräftigen Schmorsauce mit Kräuterrisotto und Wurzelgemüse	Geschmorte Tofuscheibe an einer kräftigen Schmorsauce mit Kräuterrisotto und Wurzelgemüse
Freitag 04.12.2020	Sautiertes Zanderfilet* mit Zitronen-Pfefferbutter begleitet von „Linsen-Dal“ (indischer Linseneintopf) *Russland FAO 04		Schweins Schnitzel an Preiselbeerrahmsauce Kravättli und glasierte Rüeblen	Quornschnitzel an Preiselbeerrahmsauce Kravättli und glasierte Rüeblen

Das SEEBURG Menu stammt aus der Produktionsküche des JUNGFRAU HOTELS. Falls nichts anderes vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch. Änderungen vorbehalten.

Grosse Portion + CHF 2.–

KW 49	TOPOFF Menu		SEEBURG Menu (3-Gang Menu mit Salat/Suppe und Dessert)	
	CHF 13.50	Wochenhit-Menu CHF 14.50	Tagesmenu CHF 12.50	Vegi-Menu CHF 12.50
Montag 30.11.2020	Menüsuppe *** Mit Hackfleisch gefüllte Zucchini dazu Trockenreis, gemischt mit frischen Champignons und Kidneybohnen	„Gulasch-Suppe“ Währschafte Eintopfsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln, Peperoni und Zwiebeln	Penne mit verschiedenem Gemüse an einer pikanten Tomatensauce und Reibkäse	Penne mit verschiedenem Gemüse an einer pikanten Tomatensauce und Reibkäse
Dienstag 01.12.2020	Grilliertes Schweinsplätzli auf leichtem Thymianjus serviert mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse		«Reis Casimir» Pouletgeschnetzeltes an einer Fruchtigen Currysauce mit Trockenreis und Mandelbroccoli	«Reis Casimir» Soja- Weizengeschnetzeltes an einer Fruchitgen Currysauce mit Trockenreis und Mandelbroccoli
Mittwoch 02.12.2020	Menüsuppe *** Köstlicher Pouletcurrysalat bunt garniert mit vier verschiedenen Salaten dazu ein hausgemachtes Brötli		Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Röstli und Kohlrabi	Vegiwurst an Zwiebelsauce und Röstli und Kohlrabi
Donnerstag 03.12.2020	Menüsalat *** Gluschtige Kartoffelgnocchis mit Basilikum, Kürbiswürfel, grüne Bohnen, rote Zwiebeln und Schinkenstreifen dazu rezenter Reibkäse		Rindsschmorplätzli an einer kräftigen Schmorsauce mit Kräuterrisotto und Wurzelgemüse	Geschmorte Tofuscheibe an einer kräftigen Schmorsauce mit Kräuterrisotto und Wurzelgemüse
Freitag 04.12.2020	Sautiertes Zanderfilet* mit Zitronen-Pfefferbutter begleitet von „Linsen-Dal“ (indischer Linseneintopf) *Russland FAO 04		Schweins Schnitzel an Preiselbeerrahmsauce Kravättli und glasierte Rüeblen	Quornschnitzel an Preiselbeerrahmsauce Kravättli und glasierte Rüeblen

Das SEEBURG Menu stammt aus der Produktionsküche des JUNGFRAU HOTELS. Falls nichts anderes vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch. Änderungen vorbehalten.

Grosse Portion + CHF 2.–