

KW 30	TOPOFF Menu		SEEBURG Menu (inkl. Salat)		
	CHF 13.50	BGM-Menu CHF 12.50	Tagesmenu CHF 12.50	Vegi-Menu CHF 12.50	
Montag 26.07.2021	Menüsalat *** «Tortellini al Napoli» Leckere Teigtaschen, gefüllt mit Rindfleisch nappiert mit würziger Tomatensauce dazu Reibkäse	 <p>SEEBURG BETRIEBLICHES GESUNDHEITSMANAGEMENT BGM</p>	Rindssaftplätzli an einer Schmorsauce dazu Kartoffelstock und glasierte Rüebli Ananaswürfel	Quornschnitzel an einer Senfsauce dazu Kartoffelstock und glasierte Rüebli Ananaswürfel	
Dienstag 27.07.2021	Zartes Pouletgeschnetzeltes an Frischkäse-Kräutersauce abgestimmt mit Bratkartoffeln und frischem Gemüse		"Hörnli Gehacktes" Hörnli mit einer Rindshackfleischsauce dazu Apfelmus und Reibkäse Donut	"Hörnli Gehacktes" Hörnli mit einer Sojahacksauce dazu Apfelmus und Reibkäse Donut	
Mittwoch 28.07.2021	Menüsalat und Menüsuppe *** «Rahmschnitzel» Sautierte Schweinsschnitzel an sahniger Champignonsauce serviert mit Nüdeli		«Greek-Wrap» Sommerlicher Wrap mit Fetakäse, Peperoni, Gurke, Oliven und Tzazikisauce. Eingepackt im Fladenbrot. Serviert mit Salatgarnitur	Gebratene Pouletbrust an einem Kräuterjus dazu Kräuterpolenta und Peperonata	Gemüsetätschli an einem Kräuterjus dazu Kräuterpolenta und Peperonata
Donnerstag 29.07.2021	«TOPOFF BBQ» Gluschtiges Salatbuffet mit hausgemachten Salatköstlichkeiten dazu eine Grillade nach Wahl vom TOPOFF-Grill		Schweinsbraten mariniert mit Honig dazu Butternudeln und Mischgemüse	Gemüseschnitzel mit einem Senf-Honig Dip dazu Butternudeln und Mischgemüse	
Freitag 30.07.2021	Hausgemachtes Fisch-Gemüseplätzli an edler Safransauce begleitet von Reis und buntem Gemüse *Tilapia, FAO 08		Rindsragout an einer Rosmarinsauce dazu Kartoffelgratin und Blumenkohl	Pilzragout an einer Rosmarinsauce dazu Kartoffelgratin und Blumenkohl	

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.-