

Menüplan März 2019 / Woche 10

Datum	3 Gang Menu Fr. 20.00 (inkl. MWST 7,7%) / Nachschlag Fr. 6.00	Spezielles
Dienstag, 5 März	Gemischter Salat Spaghetti Bolognese Glacé Parfait Grand Marnier mit heissen Beeren	Mittagstisch für Schüler
Mittwoch, 6. März	Tagessuppe Rösti mit Spiegelei Winterliches Gemüse Vanilleglacé auf Orangensalat	
Donnerstag, 7. März	Salat Riz Caimir (Pouletfleisch) mit frischen Früchten garniert Weisses Schoggimousse mit Pistazien	Mittagstisch für Schüler
Freitag, 8. März	Tagessuppe Fischragout (Zander / Lachs) Kerbelrahmsauce Fenchelgemüse und Bulgur. Caramellköppli	
Samstag, 9. März	Bärlauchsuppe Servalatstroganoff Polenta Zimtcrème	

Werte Gäste

Wir verkaufen ihnen unsere Produkte gern auch „über d' Gass“, oder liefern Ihnen das Mittagessen in speziellen Situationen nach Hause (Voranmeldung).

Wir verwenden CH Fleisch und CH Pouletfleisch, Fisch gemäss Angebot. Nach Möglichkeit verwenden wir lokale oder regionale Produkte (sofern vorhanden Bio). Unsere Menus sind sorgfältig ausgewählt und vielfältig. Die Portionen sind einem 3- Gang Menu und unseren Preisen angepasst. Sollten Sie einen grösseren Appétit haben servieren wir gern einen «Nachschlag». Wir erlauben uns dafür Fr. 6.00 in Rechnung zu stellen.

Anmeldung für Mittagessen bis 10.00 Uhr / oder „es hät so langs hät“
(per Telefon, E-Mail oder persönlich im Bistro)

Verschieden kleine Gerichte gemäss Speisekarte.

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserm Personal.