

Menüplan März 2019 / Woche 11

Datum	3 Gang Menu Fr. 20.00 (inkl. MWST 7,7%) / Nachschlag Fr. 8.00	Spezielles
Dienstag, 12. März	Saisonale Tagessuppe Gefüllte Pouletbrust, Couscous und Tomatencouli Zwetschgen-Mascarpone Crème	Mittagstisch für Schüler
Mittwoch, 13. März	Tagessalat Weissweinrisotto mit sautierten Pilzen Apfeltaschen mit Vanillesauce	
Donnerstag, 14. März	Tagesvorspeise Hackbraten (Rind) Ofengemüse Kartoffelstock Süssmostcrème	Mittagstisch für Schüler
Freitag, 15. März	Saisonale Tagessuppe Gedünstete Rotzunge auf Spinatbeet Wilder Reis Frische Ananas	
Samstag, 16. März	Maissuppe Äplermagronen mit Apfelschnitzen Zitronencreme	

Werte Gäste

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

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. 8.00 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.