

Menüplan März 2019 / Woche 12

Datum	3 Gang Menu Fr. 20.00 (inkl. MWST 7,7%) / Nachschlag Fr. 5.00	Spezielles
Dienstag, 19. März	Tagesvorspeise Rindfleischvögel mit Gemüse Farfalle (Teigwaren) Brownie mit Rahm	Mittagstisch für Schüler
Mittwoch, 20. März	Saisonale Tagessuppe Vegetarische Lasagne, Salat Fruchtsalat	Abendgruppe
Donnerstag, 21. März	Salat Schweinsvossen an Gemüserösti Brombeer-Mascarpone Crème	Mittagstisch für Schüler
Freitag, 22. März	Saisonale Tagessuppe Gebratenes Forellenfilet auf Rahmlauch Kräuterkartoffeln Apfelstrudel mit Vanillesauce	
Samstag, 23. März	Gruess us dä Chuchi Frühlingsalat Cordon bleu (Schwein) Ofen – Pommes frites Gebrannte Crème	

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. 5.00 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.