

# Menueplan

vom 23. bis 29. September 2019

<b>Montag</b>	Tagessuppe/Bouillon Brätkügel an Currysaucen <sup>1) 7)</sup> Risi-Bisi <sup>7)</sup> gemischter Salat *	Fr. 16.50
<b>Dienstag</b>	Tagessuppe/Bouillon Urner Hafechabis Schweinefleisch-Eintopf mit Kartoffeln und Kabis	Fr. 16.50
<b>Mittwoch</b>	Tagessuppe/Bouillon Hackbraten an Thymianjus <sup>1)</sup> Krawättli-Teigwaren <sup>1) 7)</sup> gemischter Salat *	Fr. 16.50
<b>Donnerstag</b>	Tagessuppe / Bouillon Pouletschenkel an Paprikasauce <sup>7)</sup> Safran Risotto <sup>7)</sup> Zucchetti sautiert	Fr. 16.50
<b>Freitag</b>	Tagessuppe/Bouillon Fischknusperli im Bierteig mit Tartarsauce <sup>1) 3)</sup> Salzkartoffeln <sup>7)</sup> gemischter Salat *	Fr. 16.50
<b>Samstag</b>	Tagessuppe/Bouillon Pastetli mit Pilzrahmsauce <sup>1) 7)</sup> Erbsli und Rüepli <sup>7)</sup> gemischter Salat *	Fr. 16.50

<b>Sonntag</b>	Suppe / Bouillon gemischter Salat * gefüllte Kalbsbrust mit Jus <sup>1)</sup> Bäckerin-Kartoffeln <sup>7)</sup> Gemüse-Trio <sup>7)</sup>	Fr. 25.50
<b>Wochenhit</b>	Suppe/Bouillon Schweinssteak mit Knobli-Böllä <sup>7)</sup> Pommes Frites Gemüse <sup>7)</sup>	Fr. 19.50
<b>Vegi-Hit</b>	Blattsalat* Kürbis-Risotto <sup>7)</sup> dazu geriebener Parmesan <sup>7)</sup>	Fr 16.50
<b>Täglich frisch</b>	Suppe / Bouillon reichhaltiger Gemüseteller <sup>7)</sup>	Fr. 16.00

## Unsere feinen Mittagsmenues erhalten Sie bis 13.30 Uhr und an Sonn- und Feiertagen bis 14.00 Uhr

- |                            |                   |                                |
|----------------------------|-------------------|--------------------------------|
| 1) glutenhaltiges Getreide | 6) Sojabohnen     | 11) Sesamsamen                 |
| 2) Krebstiere              | 7) Milch          | 12) Schwefeldioxid und Sulfite |
| 3) Eier                    | 8) Schalenfrüchte | 13) Lupinen                    |
| 4) Fisch                   | 9) Sellerie       | 14) Weichtiere                 |
| 5) Erdnüsse                | 10) Senf          |                                |

Stoffe im Promille Bereich oder Spuren von Stoffen werden nicht explizit ausgewiesen.  
Sofern nicht anders deklariert verwenden wir Schweizer Fleisch und Schweizer Fische  
A) kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein  
B) kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein  
C) aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung  
D) aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsmform

Die FAO-Fanggebiete von Fisch variieren und können beim Personal erfragt werden

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Preise inkl. MWST