

mittagsküche

22. Oktober – 12. November 11.30–13.30

donnerstag
22. Oktober



FLeiSch

Rosa gebratenes Schweinsfilet vom Thurgauer Apfelschwein, Pilzrahmsauce, glasierten Rüebl und Kartoffel-Sellerie-Stampf

VEgi

Gebratene Kräuterseitlinge an Pilzrahmsauce mit glasierten Rüebl und Kartoffel-Sellerie-Stampf



donnerstag
29. Oktober

FLeiSch

Maispoulardenbrust (FR) mit Salbeibutter, Kürbisrisotto und gerösteten Kürbiskernen

VEgi

Kürbisrisotto mit gebratenen Waldpilzen, Salbeibutter, Parmesan und gerösteten Kürbiskernen

donnerstag
5. November



FLeiSch

Geschmorte Schweinskopfbäggli (CH) mit Apfelrotkraut und Bergkäse-Bramata

VEgi

Portweinschalotten mit gebratenem Kräuterseitling, Apfelrotkraut und Bergkäse-Bramata



donnerstag
12. November

FLeiSch

Kalbsgeschnetzeltes mit Zitronenrahmsauce (CH), Ofenbrokkoli und Butterspätzli

VEgi

Gebratene Austernpilze mit Zitronenrahmsauce, Ofenbrokkoli und Butterspätzli

**Zu jedem Menu
gibt es Suppe oder Salat.**

**FLeiSch
25/18.—**

**VEgi
22/18.—**

**DESSERT
4/5/6.—**