

mittagsküche

9. Juli – 12. Juli, 11.30–13.30

diEnStag
9. Juli



FLeiSch

Leckerer Siedfleisch Salat mit Zwiebeln, Essiggurken, Kräutern, getrockneten Tomaten und Karotten auf Salatbeet und Sommerkresse

VEgi

Sommerliches Limonen Risotto mit Grillgemüse, Mozzarella und feinem zweifarbigem Rucola

mittwoch
10. Juli

FLeiSch

geschlossene Gesellschaft

VEgi

geschlossene Gesellschaft

donnerStag
11. Juli



FLeiSch

Tranche vom Hackbraten (CH) in Senfrahmsauce serviert auf Gemüse-Fregola Sarda Pasta und grillierten Zucchetti

VEgi

Marinierte Tranche von der Aubergine auf asiatischen Glasnudeln mit buntem Gemüse, Koriander und Sojasprossen



frEitag
12. Juli

FLeiSch

Paniertes Schnitzel vom Thurgauer Apfelschwein mit Zitrone und Apfel Chutney auf lauwarmem Kartoffel-Karottensalat mit Schnittlauch

VEgi

Paniertes Sellerieschnitzel mit Zitrone und Apfel Chutney auf lauwarmem Kartoffel-Karottensalat mit Schnittlauch

**Zu jEdEm MEnu
gibt ES SupPE odER Salat.**

**FLeiSch
25/18.—**

**VEgi
22/18.—**

**DESSert
5/6.—**