

mittagsküche

5. März – 8. März, 11.30–13.30

dienstag
5. März



mittwoch
6. März

geschlossen

FLeisch

Schweinsrahmschnitzeli vom Thurgauer Apfelschwein in Pilzsauce serviert an cremiger Käsepolenta und gebackenem Ofenbroccoli

VEgi

Frisch zubereitete Griess Gnocchi in Salbeibutter geschwenkt verfeinert mit geröstetem Ofengemüse, Kernen und Kräutern

donnerstag
7. März



freitag
8. März

FLeisch

feine Schweizer Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce serviert an goldbraun gebratener Butterrösti und mariniertes Frühlingskresse



FLeisch

Saftig pochiertes Wirsingpäckli gefüllt mit Hackfleisch (CH) serviert auf Peperonatagemüse und kleinen Ofenkartoffeln

VEgi

Hausgemachte Parmigiana Melanzane überbacken mit Mozzarella und Parmesan on Top mit mariniertes Frühlingskresse



VEgi

Saftig pochiertes Wirsingpäckli gefüllt mit Soja serviert auf Peperonatagemüse und kleinen Ofenkartoffeln

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

**FLeisch
25/18.–**

**VEgi
22/18.–**

**DESSERT
5/6.–**