

# mittagsküche

8. Oktober – 11. Oktober, 11.30–13.30

**diEnStag**  
8. Oktober



**mittwoch**  
9. Oktober

## FLeiSch

zarter Schweinsbraten vom Thurgauer Apfelschwein in Senfrahmsauce auf cremiger Käse-Polenta und Wirsinggemüse

## FLeiSch

gesottener Hirschpfeffer (AT) an gebratenen Butter-Spätzli und frischem Rotkraut mit einem Hauch von Vanille und Zimt

## VEgi

hausgemachter Randen- Sojaburger mit vegetarischer Zwiebelsauce auf cremiger Käse-Polenta und Wirsinggemüse



## VEgi

frisch zubereitete Äpler Magronen in cremiger Käsesauce begleitet von geschmolzenen Weissweizwiebeln und hausgemachtem Apfelmus

**donnErStag**  
10. Oktober



**frEitag**  
11. Oktober

## FLeiSch

saftiges Truten Saltimboca (CH) an Portweinjus begleitet von schlozigem Kürbisrisotto und tomatiertem Ofen-Peperonigemüse

## FLeiSch

würzige Zufikerli mit Apfelkompott auf Kartoffel-Selleriestampf und glasierten Butterbohnen

## VEgi

hausgemachte, in Salbeibutter geschwenkte Griessgnochi an gebackenem Ofenkürbis, gerösteten Kürbiskernen und Kresse



## VEgi

mit Frischkäse und Kräuter lecker gefüllte und überbackene Artischockenböden auf cremiger Fregola Sarda Pasta

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

**FLeiSch  
25/18.—**

**VEgi  
22/18.—**

**DESSert  
5/6.—**