

mittagsküche

3. DEZEMBER – 6. DEZEMBER 11.30 – 13.30

dienstag
3. DEZEMBER



mittwoch
4. DEZEMBER

FLeiSch

cremige Speck (CH) –
Tomatencremesauce verfeinert mit
Ricotta, Kichererbsen, Zwiebeln und
Rosmarin an Tagliatelle

FLeiSch

würzige Weisswurst (CH) Apfelkompott
und Rotweinzwiebeln auf Sauerkraut und
Petersilienkartoffeln

VEgi

frisch gebackene Kürbistarte begleitet
von winterlichem Nüsslisalat mit
Nüssen, Apfelragout und Sprossen



VEgi

Krautstiel – Kartoffel Birnen Gratin
gratinert mit würzigem Bergkäse
gereicht mit hausgemachtem
Knoblauchbrot

donnerstag
5. DEZEMBER



freitag
6. DEZEMBER

FLeiSch

saftige Pouletknusperli (CH) im
Bierteig ausgebacken mit Limonen-
Kräuterdipp serviert an Gemüsereis
mit Ei und Sprossen

FiSch

kurz gebratene Crevetten (TH) mit
Peperoncini, Knoblauch und Petersilie
mit Safranbulgur und geschmortem
Orangen Chicorée aus dem Ofenrohr

VEgi

saftige Pilzknusperli im Bierteig
ausgebacken mit Limonen-
Kräuterdipp serviert an Gemüsereis
mit Ei und Sprossen



VEgi

provenzalisch überbackene Scheibe
von der Aubergine mit feinen
Bratkartoffeln und geschmortem
Orangen Chicoree aus dem Ofenrohr

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

**FLeiSch
25/18.–**

**VEgi
22/18.–**

**DESSERT
5/6.–**