

mittagsküche

4. FEBRUAR – 7. FEBRUAR 11.30–13.30

diEnStag
4. FEBRUAR



mittwoch
5. FEBRUAR

FLeiSch

würziger Schüblig (CH) begleitet von Weissweinzwiebeln auf cremigem Gersten- Gemüseintopf verfeinert mit Mascarpone und frischen Kräutern

FLeiSch

Hackfleischroulade (CH) an Zaziki gereicht mit luftigem Bulgur und mariniertem Grillgemüse

VEgi

frisch gebackene Spinat- Feta Lasagne verfeinert mit Mascarpone und Cashew Nüssen



VEgi

gebratene Zucchettipuffer an Hüttenkäsedipp begleitet von Süsskartoffeln und mariniertem Grillgemüse

donnErStag
6. FEBRUAR



frEitag
7. FEBRUAR

FLeiSch

saftige Pouletknusperli (CH) im Bierteig ausgebacken mit Remouladensauce serviert an gebratenem Gemüsereis

FiSch

Eglifilet (CH) in der Eipanade an Zitronen-Kapern Butter Salzkartoffeln und cremiger Blattspinat

VEgi

würzige Pilzknusperli im Bierteig ausgebacken mit Remouladensauce serviert an gebratenem Gemüsereis



VEgi

in Salbeibutter geschwenkte hausgemachte Griessgnocchi getrocknete Tomaten, Oliven und Rucola

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

**FLeiSch
25/18.—**

**VEgi
22/18.—**

**DESSert
5/6.—**