

Mittagsmenü
Dienstag, 17.09. – Freitag, 20.09.2019

Bunter Blattsalat oder Tagessuppe
5.-

Dienstag: Rindsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce
serviert mit hausgemachter Rösti und Marktgemüse

Mittwoch: Hackbraten mit grünen Bohnen und
Rosmarinkartoffeln

Donnerstag: Spinat-Lamm-Curry mit Pilawreis

Freitag: Herbstliche Kürbis-Pilz-Quiche an einem Nüsslersalat

Tagesteller jeweils à 23.-

*"Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen."*

**Durchgehend warme Küche! – Sehen Sie sich ab 13:30 Uhr unsere
Nachmittagskarte an.**

Wochenspezialitäten

I. Vitello Tonnato mit Rosmarinkartoffeln 31.-

II. Zürcher Geschnetzeltes
serviert mit Rösti und Marktgemüse 38.-

III. Rindsfilet an einem Rotkabispüree, Kürbiswürfel und
Süskartoffelstampf 41.-

Pasta

Hausgemachte Pasta an einer Orangenkürbissauce 20.-

Markt Menü

Herbstspätzli mit Oliven, getrockneten Tomaten, Kürbis,
Ziegenkäse und Zitronenmelisse 21.-

Mit Zutaten inspiriert vom Bärner Märit

Dessert

Marroniparfait auf einem Orangensaucenspiegel 7.-