

Montag 30.9.2024
Lachs Tranche
mit Kräuter - Weisswein
Sauce, Salzkartoffeln
und Blattspinat

25.50

Dienstag 1.10.2024
Rinds Schmorbraten
mit Petersilien-
Kartoffelstock
und Wurzelgemüse

25.50

Mittwoch 2.10.2024
Poulet Schenkel
mit Portwein - Arabica
Sauce, Pilaw Reis
und Tomaten - Kapern

25.50

Donnerstag 3.10.2024
Hackbraten
mit Rotwein - Senf Jus,
Kräuter - Kartoffelstock,
Glasierte Erbsen
und Karotten

25.50

Freitag 4.10.2024
Rinds Ragout mit Paprika Sauce und Kräuter - Reis

25.50

Am Mittag inkl. Salat
oder Tagessuppe

Alle Preise in CHF, inkl MwSt.
Lachs: Norwegen
Küchenchef: Juan Caceres

