

# MITTAGSMENUS

11.00 – 14.00 Uhr

## MONTAG 27.10.

Bouillon mit Flädeli  
Schweinsschnitzel Walliser Art  
an Rotweinsauce, serviert mit  
Kartoffelstampf und Erbsli

## DIENSTAG 28.10.

Broccolicrèmesuppe mit Mandeln  
Zartes Rindsgeschnetzeltes an  
Dunkelbiersauce, mit  
Kräuterbramata und Kürbisgemüse

## MITTWOCH 29.10.

Tomatencrèmesuppe Pouletragout  
an Rauchpaprikasauce  
serviert mit Pilawreis  
und Romanesco

## DONNERSTAG 30.10.

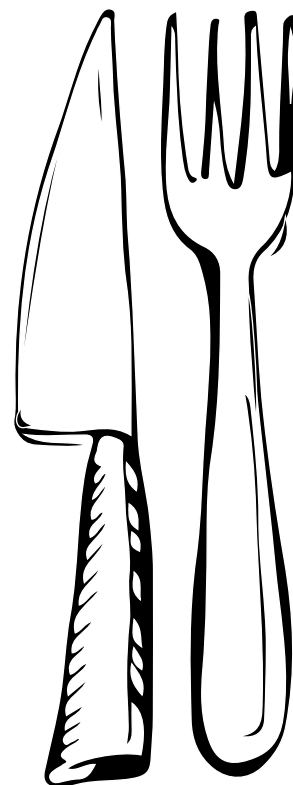
Selleriecrèmesuppe mit Apfel  
Siedfleisch an Meerrettichsauce  
mit Salzkartoffeln  
und grünen Bohnen

## FREITAG 31.10.

Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran  
Sautiertes Dorschfilet an Safransauce  
auf Gersotto mit Lauchgemüse

## SAMSTAG 01.11.

Bouillon mit Ei  
Gebackener Fleischkäse mit Senfjus  
serviert mit Ofenkartoffeln  
und glasierten Rüebl



# VEGETARISCHE MITTAGSMENUS

## MONTAG – MITTWOCH

Tagessuppe  
Zucchetti-Piccata mit  
Tomatenspaghetti  
dazu ein Salat vom Buffet

## DONNERSTAG – SAMSTAG

Tagessuppe  
Überbackene Käsespätzli  
mit Röstzwiebeln und  
hausgemachtem Apfelmus



# WOCHENHIT

Ghacktes mit Hörnli und  
hausgemachtem Apfelmus  
und Reibkäse

---

20.00 Fr.

**Portion**  
20.00 Fr.

**1½Portion**  
17.00 Fr.

**Suppe**  
3.50 Fr.

**Take Away**  
- 15%

Fleisch ohne Deklaration stammt aus regionaler Schweizer Produktion  
Dorsch aus Schleppnetzfang FAO 27 Nordostatlantik. Bei  
Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser  
Servicepersonal.

RESTAURANT10