

TAGESANGEBOT

Menü 1*

Tagessuppe/Tagessalat
Rindsragout an Balsamicosauce
Polenta und Rosenkohl
Mini Schoko Muffin

Menü 2*

Im Ei gebratener Tofu-Schnitzel mit
Nüdeli an Spinatsauce

HIT

Montag – Mittwoch

Hit

Wildlachsfilet (N) im Blätterteig mit
cremiger Lauchfüllung
Vollkornreis und Spinat
CHF 15.50

Montag

Dienstag

Tagessuppe/Tagessalat
Rippli an Bratenjus
hausgemachter Kartoffelstock
Dörrbohnen
Vermicelles mit Meringue

Bunte Salatbowle mit
Portweibirnen, Gorgonzola und
Nüssen

Mittwoch

Tagessuppe/Tagessalat
Pouletschenkel an Rosmarinsauce
Safranrisotto und Peperonata
Apfelblechkuchen mit Butterstreusel

Überbackene Aubergine gefüllt mit
Tomaten-Basilikum Spaghetti

Donnerstag

Tagessuppe/Tagessalat
Bebbi Kalbsbratwurst an
Zwiebelsauce
Pommes Frites und Rüepli
Schoggiflan mit Rahm

Herbst Gemüse-Eintopf mit Paillasse

Donnerstag – Sonntag

Hit

Wildschwein-Entrecôte (EU)
an Preiselbeer-Rahmsauce mit
Rotkraut und Spätzli
CHF 22.50

Freitag

Tagessuppe/Tagessalat
Tagliatelle al Tonno (V)
mit Thon, Oliven und Kapern
Tiramisu-Mousse

Vegetarisches Riz Casimir

Samstag

Tagessuppe/Tagessalat
Saucisson Vaudoise an Senfsauce
Salzkartoffeln und Rahmlauch
Zwetschgen-Kompott mit Rahm

Sellerie-Piccata an Tomatensauce
Salzkartoffeln und Rahmlauch

Sonntag

Tagessuppe/Tagessalat
Kalbgeschnetzeltes an Rotweinsauce
Spätzli und Rotkraut
Hausgemachte Cremeschnitte

Krawättli an Pestorahmsauce
mit Reibkäse



CAFÉ RESTAURANT
BRUNNMATT

MENUPLAN 12. Oktober - 18. Oktober 2020

	CHF
Tagessuppe / -salat	2.20
Tagesdessert	2.20
Beilagenteller	10.80

Hauptgangteller Menü 1 Mo–Sa als Menü	13.50 17.50
--	----------------

Hauptgangteller Menü 1 So als Menü	18.50 22.50
---------------------------------------	----------------

Hauptgangteller Menü 2 Mo–So als Menü	13.50 17.50
--	----------------

* beim Menü komplett ist ein 2,5dl Mineral inkl.

Wein offen

Weisswein: Grüner Veltliner	4.90
1.0 dl	9.50
2.0 dl	23.80
5.0 dl	

Rotwein: Zweigelt Unplugged	5.90
1.0 dl	11.00
2.0 dl	27.00
5.0 dl	

Sofern nicht anders deklariert, servieren wir Ihnen Fleisch aus der Schweiz. Änderungen bleiben vorbehalten. Lammfleisch kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.