

Angebot vom 28.11. – 2.12.2022

Woche 48	Menu 1 (mit Fleisch) 14.20 / 12.10	Menu 2 (ohne Fleisch) 13.10 / 11.–
Montag 28.11.2022	Bratwurst an Zwiebelsauce Butterrösti Grüne Bohnen	Zwiebel- und Käsekuchen Gemischter Salat
Dienstag 29.11.2022	Kalbsgeschnetzeltes «Calvados» Gemüsereis Wintersalat mit Kernen	Gebratene Lachstranche (Nor) auf Balsamico Jus Gemüsereis Wintersalat mit Kernen
Mittwoch 30.11.2022	Rindfleischvogel Schupfnudeln Kohlrabi	Kichererbsen Ragout mit Paprika Schupfnudeln Kohlrabi
Donnerstag 1.12.2022	Schweinssteak «Café de Paris» Nudeln Mischgemüse	Vegi «Fleischbällchen» an Tomatensauce Nudeln Mischgemüse
Freitag 2.12.2022	Kalbsbraten mit Totentrompeten Weissweinsrisotto Gedämpfte Tomate	Weissweinsrisotto mit gebratenem italienischem Gemüse Gedämpfte Tomate

Vorbestellen	<u>Sie können untenstehendes Angebot ab 10:30 Uhr telefonisch auf 031 952 51 43 vorbestellen. So vermeiden Sie längere Wartezeiten.</u>	
Pasta Hit	Fusili alla panna, (mit Rohschinken), dazu bunter Blattsalat	Fleisch 14.20 Vegi 13.10
Snacks & so	Nussgipfel hausgemacht (ca. 125g) Gemischter Salat klein Salatteller Birchermüesli, ca. 350g Parisette-Sandwich mit Füllung nach Wahl (Salami, Greyerzer, Schinken oder Bio Ei)	3.20 6.50 11.60 6.50 6.50
Suprise	<i>Ein Teller frisches Übriges, unser Beitrag zu „no food waste“, mal mit Fleisch, auch mal ohne, oder mit Fisch oder Poulet, immer gut, immer günstig</i>	Fleisch 13.50 Vegi 12.50
Vegan	Gebratene Kartoffelgnocchi mit Pfifferlingen	14.20
Poke Bowl	Veggi Gyoza: Japanische Teigtaschen, Limetten Sesam Dressing, Orange, Gurke Edamame, Rote Zwiebel, Sushireis	15.50
Aktuell	Tagessuppe mit Brot Herbstsalat mit Ei Herbstsalat mit gebratenen Specktranchen und Ei Herbstsalat mit gebratenen Specktranchen, Ei und Croutons Western-Burger: Hamburger, Speck, Zwiebeln, Tomaten, Salat, Cocktailsauce Walliserrösti mit Tomate, Schinken, Käse und Spiegelei Roastbeefsteller mit gemischten Salaten garniert, Tartarsauce	6.50 8.70 11.50 13.00 13.80 16.30 18.40
Erfrischend	Hausgemachter Eistee (mit Hagebutten und Minze gebraut, nach Hausrezept) 50cl/100cl TAKE AWAY SCHALEN	4.–/6.50 + 1.10