

Menuplan



27.10.2025 – 02.11.2025

Warme Küche Mo – So von 11.00 – 12.30 Uhr

| | Herzhaft | Vegetarisch |
|------------|---|--|
| Montag | Kalbshacktätschli mit Kartoffelstock und Rahmkohlraben | Pochiertes Ei auf Kartoffelstock mit Rahmkohlraben |
| Dienstag | Schweinsschnitzel in Salbeisauce mit Gnocchi und mediterranem Gemüse | Gnocchi mit Gorgonzolasauce und mediterranem Gemüse |
| Mittwoch | Fleischspießli mit Tomaten-Bulgur | Gemüsespießli mit Tomaten-Bulgur |
| Donnerstag | Poulet-Tandoori mit Reis und Linsen | Kichererbsencurry mit Reis und Linsen |
| Freitag | Lachsfilet* mit Kartoffel- Lauchragout und Dillsauce | Gemüsetätschli mit Kartoffel-Lauchragout |
| Samstag | Schweinsragout mit Spiralen und Gemüse | Ravioli mit Eierschwämmli und Grana Padano |
| Sonntag | Suppe/Kartoffelsalat Würste aus unserer Metzgerei | |

| | | | |
|--------------------------------------|-----------|----------------|-----------|
| Mittagsmenu mit Suppe und Salat | CHF 18.00 | kleine Portion | CHF 15.00 |
| Mittagsmenu Vegi mit Suppe und Salat | CHF 16.00 | kleine Portion | CHF 13.00 |
| Kindermenu | CHF 8.00 | | |

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

*Fischherkunft Norwegen

Sofern vorhanden sind Schweine-, Lamm- und Rindfleisch in Bio-Qualität aus dem Muri Moos.
Unsere Fleisch- und Geflügelprodukte stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Preise inkl. MwSt. 8.1 %.