Wochenmenü im Restaurant

Montag, 08. Juli 2013 - Freitag, 12. Juli 2013

Montag, 14. Dezember 2020

Suppen

250 ml Kartoffelcremesuppe mit SchwarzbrotnockerIn	 1,90 €
250 ml Jungzwiebelsuppe mit Heilbutt	 1,80 €
230 ml Bärlauchsuppe mit Topfenravioli	 1,70 €

Hauptspeisen

130 g Feiner Braten von der Spanferkelkeule	 4,80 €
170 g Filetgulasch vom Rind und Kalb	 5,90 €
150 g Pochiertes Kalbsfilet auf Spargelvinaigrette	 5,30 €
130 g Rehbockrücken auf Selleriepüree und glasierten Kirschen	 4,90 €
130 g Rindsfiletsteak mit Thymian überkrustet auf Portweinsauce	 4,70 €

Desserts

50 g Apfel im Schlafrock ... 1,90 €

Dienstag, 15. Dezember 2020

Suppen

250 ml Fischsuppe ... 1,80 €

Wochenmenü

250 ml Zucchinicremesuppe ... 1,50 € 270 ml Kraftsuppe mit Kräuterklöschen ... 2,10 €

Hauptspeisen

130 g Filet vom einheimischem Hirsch rosa gebraten	 5,30 €
130 g Gebratene Entenbrust in Apfelsauce	 4,90 €
150 g Gefüllter Rollbraten mit Eiern und Champignons	 5,40 €
130 g Lammnüsschen souffliert mit Kräutern und gefüllter Zucchini	 5,10€
130 g Medaillon vom Rind mit Steinpilzsauce	 5,10 €

Desserts

70 g Birnentarte mit Schokolade auf Anisschaum ... 2,10 €

Mittwoch, 16. Dezember 2020

Suppen

250 ml Gulaschsuppe	 1,60 €
220 ml Leberknödelsuppe	 1,60 €
250 ml Knödel in der Kraftbrühe	 2,20€

Hauptspeisen

130 g Filetspitzen in Steinpilzcremesauce	 4,70 €
130 g Gebratener Lammrücken mit Auberginencreme	 4,90 €
150 g Geräucherte Rinderzunge auf weissen Bohnen	 5,10€
130 g Kaninchenrücken in Senfsauce mit Pilzen	 5,20€
130 g Lammkarre in Kräuterkruste auf Thymiansauce	 5,20€

Desserts

50 g Birnenmousse mit Früchtemosaik ... 1,30 €

Donnerstag, 17. Dezember 2020

Suppen

200 ml Klare Tomatensuppe mit Quarknocken	 1,90 €
200 ml Knoblauchcremesuppe mit Croutons	 1,70 €
200 ml Kohlrabisuppe	 1,60 €

Hauptspeisen

130 g Gebackener Spargel mit Wachtelbrüstchen	 5,20 €
150 g Gebratene Lammmedaillons in Kräutersauce	 5,50€
130 g Hirschkotelett mit karamellisierten	 4,90 €
130 g Kalbs- und Spanferkelbraten vom Rohr	 4,80 €
130 g Kalbsbraten mit Rosmarinsauce	 4,60 €

Desserts

70 g Apfelterrine auf Zimtschaum ... 2,30 €

Freitag, 18. Dezember 2020

Suppen

200 ml Traditionelle Bauernsuppe	 2,10 €
200 ml Nudelsuppe mit Gemüsejulienne	 1,90 €
200 ml Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	 1,70 €

Hauptspeisen

130 g Frikassee vom Lamm	 4,80 €
150 g Gekochtes Beinfleisch mit Sahnekren	 5,30€
130 g Gebratene Schulter vom einheimischen Kalb	 5,10€
130 g Gefüllte Schweineschnitzel	 4,70 €
100 g Lammbraten mit Oliven	 3,80 €

Desserts

50 g Bananenmousse mit Brombeersauce ... 1,80 €

Guten Appetit!