

Menüplan



VOM 13. MAI BIS 19. MAI 2024

TAGESMENÜ À CHF 23.00 INKL. 8.1% MWST

inklusive täglich hausgemachter Tagesuppe und Salat. Das Tagesdessert ist für externe Gäste zum Preis von CHF 5.00 erhältlich.

13.05.2024 MONTAG	14.05.2024 DIENSTAG	15.05.2024 MITTWOCH	16.05.2024 DONNERSTAG	17.05.2024 FREITAG	18.05.2024 SAMSTAG	19.05.2024 SONNTAG
Gemüsebouillon Ei	Petersiliencremesuppe	Gemüsepüreesuppe	Hausfrauensuppe	Proseccosuppe	Blumenkohlcremesuppe	PFINGSTBRUNCH
FLEISCH Schweinsrahmschnitzel Reis Blattspinat	FLEISCH Poulet-Piccata mit Tomatensauce Nudeln Brokkoli	FLEISCH Hackbraten (Rind) mit Jus Ebly mit Kräutern «Rüebli»	FLEISCH Schweinsragout mit Bärlauch Kartoffelgratin Kefen	FLEISCH Kalbspojarski mit Zwiebeljus Country Cuts Saisongemüse	FLEISCH Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch	Ein Brunch, der keine Wünsche offen lässt. Diverse Köstlichkeiten aus der Dorfmat Küche. Lasst euch verwöhnen.
Rhabarberkuchen	Passionsfruchtcreme	Coupe Dorfmat	Latte Cotta mit Beeren	«Brönnti» Creme	Schokoladentarte	Mehr Infos finden Sie auf dem Flyer.
VEGETARISCH Asiatische Reis- Gemüsepfanne mit doppelseitig gebratenem Ei und Koriandersauce	VEGETARISCH Auberginen-Piccata mit Tomatensauce Nudeln Brokkoli	VEGETARISCH Käseschnitte mit Ananas und Spiegelei garniert mit kleinem Gemüsesalatbukett	VEGETARISCH Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce Basmatireis Kefen	VEGETARISCH «Kartoffel-Käsetätschli» mit Tomatencoulis Country Cuts Saisongemüse	VEGETARISCH Hausgemachte Gemüselasagne mit Mozzarella	
				FISCH Forellenfilet mit Tomatencoulis Salzkartoffeln Saisongemüse		
WOCHENHIT CHF 25.00						
Käseteller mit geschwellten Kartoffeln, Kräuterquark, Fruchtbrot und Feigensenf, dazu ein kleiner Salat sowie eine hausgemachte Suppe						