

Menüplan

25. November 2024 – 01. Dezember 2024

Wochenhit Fitnessteller mit Pouletflügeli, Sweet Chili-Dip 18.00

| | Menu 1 | Menu 2 |
|---|---|--|
| | Alle Menus inkl. Tagessuppe oder einem Beilagensalat | |
| Montag Randensuppe mit Meerrettich | Szegediner Gulasch Spinatspätzli glasierte Rüebli 18.00 | Grilliertes Gemüse im Weizenwrap mit Kräuter Crème fraîche 17.00 |
| Dienstag Federkohlsuppe | Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce Rösti geschmorter Fenchel 18.00 | Kräuter Gersten Tätschli auf Süßkartoffel Püree Sauce Remoulade 17.00 |
| Mittwoch Sellerie- süssmostsuppe | Gebratenes Pouletbrüstli Zitronensauce Nüdeli 18.00 Erbs und Rüebli | Vegetarische Moussaka mit Sojahack, Kartoffeln Auberginen, Feta und Tomatensauce 17.00 |
| | Rüebli Cake 3.50 | Rüebli Cake 3.50 |
| Donnerstag Gemüsesuppe | Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Pilaw Reis gedünstete Bohnen 18.00 | Spaghetti mit Randenpesto Pinienkernen, jungem Spinat und Burrata 17.00 |
| Freitag Fenchelsuppe mit Absinth | Gebratenes Saiblingsfilet Safransauce Petersilienkartoffeln Broccoli 18.00 | Spätzlipfanne mit Gemüse Pilzen und Käse 17.00 |
| Samstag geröstete Haferflökli- suppe | Geschmortes Kopfbäggli vom Bierschwein Steinpilzrisotto 18.00 | Steinpilzrisotto Parmesan 17.00 |
| Sonntag Blumenkohl- suppe mit Trüffelöl | Lammgigot vor Wäckerschwend Rosmarinjus Kartoffelgratin Rosenkohl mit Speck Pannacotta mit Rotweinzwetschgen 27.00 | Indisches Gemüsecurry mit Süsskartoffeln, Kichererbsen und gebratenem Paneer Basmatireis Pannacotta mit Rotweinzwetschgen 24.00 |

Sofern auf der Karte nicht anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch/Fisch. Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz. Bei Unklarheiten zu Lebensmitteln mit Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich an unser mülikafi Team wenden.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.