

## SALAT-HIT

---

**Thunfischsalat Nizza** 19.50  
Tomaten, Bohnen, Kartoffel und gekochtes Ei

---

## WOCHEN-SPEZIAL

---

**Hirschpfeffer mit Preiselbeerbirne** 34.50  
Speckserviettenknödel und Rosenkohl

---

## PASTA

---

**Tortelloni carne** 22.50  
Schnittlauchrahmsauce, Prosciutto und Trüffelöl

---

## VEGETARISCH

---

**Hausgemachte Spinatspätzle** 19.50  
mit zweierlei Käse und Röstzwiebeln

---

## WOCHENMENÜ

7. bis 11. Oktober 2019

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich an  
unser Personal

Fleisch/Poulet: CH, Argentinien und EU/Fisch: Zuchtfisch, EU-Mittelmeer

**Menü 1** CHF 18.50

---

**MO** Rindsuppe mit Leberknödel und Schnittlauch oder  
Kopfsalatblätter an Senfrahmdressing

**Wiener Schnitzel vom Jungschwein**

Pommes frites

---

**DI** Pilzcremesuppe mit Croutons oder  
Sellerie - Apfelsalat

**Der AU Hackbraten**

Blumenkohl mit Bröselbutter und Kartoffelstock

---

**MI** Ruccolacremesuppe oder  
Knuspergarnelen im Kartoffelmantel & Krautsalat

**Lasagne al forno**

Fruchtige scharfe Tomatensauce

---

**DO** Weisse Griesssuppe mit Karotten oder  
Nüsslisalat Mimosa

**Zweierlei vom Jungschwein**

Sauerkraut und Serviettenknödel

---

**FR** Klare Geflügelbouillon mit viel frischem Gemüse oder  
Bunte Blattsalate an Himbeerdressing

**Knusprige Bratwurst vom Grill**

Herzhafte Specklinsen mit Bratkartoffeln

**Menü 2** CHF 24.50

---

Rindsuppe mit Leberknödel und Schnittlauch oder  
Kopfsalatblätter an Senfrahmdressing

**Gekochter Tafelspitz vom Schweizer Rind**

Kartoffelgulasch mit viel frischem Schnittlauch

---

Pilzcremesuppe mit Croutons oder  
Sellerie - Apfelsalat

**Kalbfleischrisotto & Kalbsrücken**

kleines Gemüse, Parmesan und Olivenöl

---

Ruccolacremesuppe oder  
Knuspergarnelen im Kartoffelmantel & Krautsalat

**Rosa gebratenes Lammhüftli im Rosmarinjus**

Kartoffelgratin, Auberginen und Zucchini-Gemüse

---

Weisse Griesssuppe mit Karotten oder  
Nüsslisalat Mimosa

**Maispouardenbrust mit Feigensenfkruste**

Cremige Polenta und Rahmlauch

---

Klare Geflügelbouillon mit viel frischem Gemüse oder  
Bunte Blattsalate an Himbeerdressing

**An der Haut gebratenes Branzinofilet**

Kartoffenpüree, Zuckerschotensalat und Zitronenöl

---