

		Wochen-Menuplan Restaurant Zum Park			<u>Tagesempfehlungen</u>	
Woche 42		Suppe	Menu 1	Menu 2	Pasta der Woche	
Montag	12. Oktober 2020	<b>Kartoffelsuppe mit Speck</b>	<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> Röstikroketten weisse Bohnen an Tomatensauce Menu ohne Kaffee CHF 20.-- / 16.--*	<b>Lachsfilet gebraten</b> Blumenkohl-Limetten-Sauce Camargue-Reis Menu ohne Kaffee CHF 21.-- / 17.--*	<b>Rustico Pecorino Fichi</b> (Schafskäse-Feigenfüllung) Lauch-Rahmsauce Menu ohne Kaffee CHF 19.-- / 15.--*	<b>Kleiner grüner Salat</b> Auserlesene Blattsalate, dazu wählen Sie Haus-, French- oder Italiendressing CHF 7.50 / 5.50*
Dienstag	13. Oktober 2020	<b>Broccolisuppe</b>	<b>Lammragout (NZ)</b> Tomatenrisotto Schwarzwurzeln Menu ohne Kaffee CHF 20.-- / 16.--*	<b>Lachsfilet gebraten</b> Blumenkohl-Limetten-Sauce Camargue-Reis Menu ohne Kaffee CHF 21.-- / 17.--*	<b>Rustico Pecorino Fichi</b> (Schafskäse-Feigenfüllung) Lauch-Rahmsauce Menu ohne Kaffee CHF 19.-- / 15.--*	<b>Nüsslisalat mit Ei</b> dazu wählen Sie Haus-, French- oder Italiendressing CHF 8.50 / 6.50*
Mittwoch	14. Oktober 2020	<b>Haferkernsuppe</b>	<b>Poulet-Cordonbleu</b> Pommes Frites Karotten glasiert Menu ohne Kaffee CHF 20.-- / 16.--*	<b>Lachsfilet gebraten</b> Blumenkohl-Limetten-Sauce Camargue-Reis Menu ohne Kaffee CHF 21.-- / 17.--*	<b>Rustico Pecorino Fichi</b> (Schafskäse-Feigenfüllung) Lauch-Rahmsauce Menu ohne Kaffee CHF 19.-- / 15.--*	<b>Fitness Teller</b> Pouletbrüstli (Pfeffer-Marinade) CHF 20.-- Zander-Knusperli Sauce Tartar CHF 20.-- FAO 27 / Polen Zucht garniert mit verschiedenen gemischten Salaten oder Pommes Frites
Donnerstag	15. Oktober 2020	<b>Champignonsuppe</b>	<b>Hausgemachter Fleischvogel</b> (Speck, Zwiebeln, Rüebl, Gurken) Polenta und Broccoli Menu ohne Kaffee CHF 20.-- / 16.--*	<b>Lachsfilet gebraten</b> Blumenkohl-Limetten-Sauce Camargue-Reis Menu ohne Kaffee CHF 21.-- / 17.--*	<b>Rustico Pecorino Fichi</b> (Schafskäse-Feigenfüllung) Lauch-Rahmsauce Menu ohne Kaffee CHF 19.-- / 15.--*	<b>Schmortopf "Tajine"</b> Würziges Marokkanisches Lamm (Kartoffeln, Oliven, Tomaten) Joghurt-Dip CHF 19.--
Freitag	16. Oktober 2020	<b>Gemüsesuppe</b>	<b>Kalbs-Pojarski mit Pilzrahmsauce</b> (Kalbshack in Kotelettform) Nüdeli und Broccoli Menu ohne Kaffee CHF 20.-- / 16.--*	<b>Lachsfilet gebraten</b> Blumenkohl-Limetten-Sauce Camargue-Reis Menu ohne Kaffee CHF 21.-- / 17.--*	<b>Rustico Pecorino Fichi</b> (Schafskäse-Feigenfüllung) Lauch-Rahmsauce Menu ohne Kaffee CHF 19.-- / 15.--*	<b>Tages-Hit</b> Hirsch-Entrecôte mit Zwetschgensauce auf Rahm-Spitzkohl Pommes Duchesse CHF 28.-- / 24.--*
Samstag	17. Oktober 2020	<b>Lauch-Kartoffelsuppe</b>	<b>Gehacktes</b> mit Hörnli und Apfelmus Menu ohne Kaffee CHF 20.-- / 16.--*	<b>Lachsfilet gebraten</b> Blumenkohl-Limetten-Sauce Camargue-Reis Menu ohne Kaffee CHF 21.-- / 17.--*	<b>Rustico Pecorino Fichi</b> (Schafskäse-Feigenfüllung) Lauch-Rahmsauce Menu ohne Kaffee CHF 19.-- / 15.--*	<b>Dessert</b> <b>Marroni-Crème-Brûlée</b> CHF 5.50
Sonntag	18. Oktober 2020	<b>Kürbissuppe</b>	<b>Appenzeller-Schweinsbraten</b> mit brauner-Pilz-Rüeblisauce Kartoffelstock und Ofen-Zucchetti Menu ohne Kaffee CHF 20.-- / 16.--*	<b>Lachsfilet gebraten</b> Blumenkohl-Limetten-Sauce Camargue-Reis Menu ohne Kaffee CHF 21.-- / 17.--*	<b>Rustico Pecorino Fichi</b> (Schafskäse-Feigenfüllung) Lauch-Rahmsauce Menu ohne Kaffee CHF 19.-- / 15.--*	<b>Caramelköpfl</b> CHF 5.50  Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, gibt Ihnen unser Service-Team gerne Auskunft.

\* Wo vermerkt, gewähren wir Ihnen für eine kleine Portion eine Reduktion von CHF 4.--.

\*wenn nichts anderes deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch"

Preise inkl. Mehrwertsteuer