

## Menus vom 31.05.2023

**Nicht aktuell, nur ein Beispiel wie das Tagesmenu aussehen kann!**

### "Sterzeli Suppe" <sup>7</sup>

*mit Brokkolistielen & grünen Spargeln*

Die Tagessuppe offerieren wir Ihnen gerne zu den Tagesmenüs

Zu den Tagesmenüs dürfen Sie sich eine der Vorspeisen aussuchen

#### V1 Frühlingsalat <sup>10</sup>

*Blattsalate mit Spargeln*

#### V2 Melonenschnitze

*mit Italienischen Rohschinken*

#### V3 Blätterteig Herzchen Bretagne <sup>1.7</sup>

*mit Artischocke & Moules*

**Diese Auswahl kostet mit offerierter Suppe & Wahl Vorspeise Fr. 25.00**

Lieber Vegetarisch, gerne stellen wir mit Ihnen etwas zusammen, sagen Sie es uns!

#### M1 Schweinskarée aus dem Ofen <sup>7</sup>

*mit Pilzrahmsauce*

Papardellen<sup>1.4</sup>

#### M2 Zander in Butter <sup>4.10</sup>

*Remouladesauce*

Salzkartoffeln

#### M3 "Vitello Tonnato" <sup>3.4.10</sup>

*an würziger Thonsauce*

Kartoffelgratin im Töpfchen <sup>7</sup>

Ein kleines Tagesdessert kostet Fr. 6.50

**Eiskaffee Maison <sup>4.7</sup> - Meringue Glace <sup>4.7</sup> - Brönnti Creme <sup>4.7</sup>**

**Sorbets von Aprikose, Birne, Mango, Zwetschge oder Zitrone**

**alle Sorbets mit 2cl passendem Schnaps verfeinert**

**Coupe Beerichörbli <sup>7</sup>, Beeren mit Rahm, Schoggi Mousse <sup>4.7</sup>**

**Mandelköpfchen mit Beerengelée, Vacherin Glace <sup>7</sup> oder Dessert Käseteller**

#### Rosé la Licorne, Bolle Morges

*aus 100% gehaltvollen Gamay Trauben, geht schon fast als leichter Sommerrotwein durch*

**Tageswein 1dl Fr. 5.00**

**Deklarationspflichtige Hauptallergene, sagen Sie es uns bitte immer, wenn Sie eine Unverträglichkeit haben.**

Glutenhaltig<sup>1</sup> Krebs<sup>2</sup> Fisch<sup>3</sup> Ei<sup>4</sup> Erdnüsse<sup>5</sup> Soja<sup>6</sup> Milch<sup>7</sup> Schalenfrüchte<sup>8</sup> Sellerie<sup>9</sup> Senf<sup>10</sup> Sesam<sup>11</sup> Lupinen<sup>12</sup> Weichtiere<sup>13</sup> Sulfite/Schwefeldioxid<sup>14</sup>