

MITTAGSMENU

VOM 24 BIS 27. Januar 2023

DIENSTAG

Grüner Salat mit verschiedenen gerösteten Kernen an «italienischem Huusdressing»

Gebratenes Kalbs Adrio an Rotweinjus serviert
mit Spätzli und Mischgemüse Menu 1/ 19.00

-

Vegetarisches Gyros an Pilzrahmsauce mit buntem Gemüsereis Menu 2 / 18.00

-

Panierte Schnitzel mit Pommes Frites Menü 3/. 16.00

MITTWOCH

Rüebli Salat mit «französischem Huusdressing»

-

Im Kokosmantel gebratene Pouletbrust auf Bratensauce
mit Basmatireis und glacierte Rüebli Menü 1/ 19.00

-

Kichererbsen Curry mit Gemüse serviert mit Couscous Menu 2 / 18.00

Hausgemachter Wurstgulasch «Stroganoff Art»
im buntem Gemüsereisring Menu 3 / 16.00

DONNERSTAG

Gemüsecremesuppe

Hausgemachter Hackbraten an dunkler Champignonrahmsauce
serviert mit Kartoffelstock und Broccoli Gemüse Menü 1/ 19.00

Röstipastetli gefüllt mit feinem Brat & Rahmgemüse
serviert mit frittiertem Rucola Menu 2 / 18.00

gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln Menu 3 / 16.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

FREITAG

Gurkensalat an italienischem Huusdressing

Zander mit Kräuterkruste auf Rahmsauce mit buntem Gemüsereis
und feinem Spinat

Menu 1 / 19.00

-

Feine Gemüse-Schupfnudel Pfanne mit frittiertem Rucola

Menu 2 / 18.00

Poulet geschnetzeltes in feiner Lauchrahmsauce mit Nüdeli

Menu 3 / 16.00

Wochen-Hit 1, mit Vorspeise

Gebratene Schweinsleber mit Knoblauch-Kräuter serviert mit Rösti und Gemüse 24.00

Wochen-Hit 2, mit Vorspeise

Gebratenes Dorschfilet an Pommerysenrahmsauce serviert mit buntem Reis und
Marktgemüse

22.50

Schön, sind Sie bei uns. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Rolf Bossart und das Herberge-Team

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.