

Menüplan

Menü 1

Montag
20. Oktober

Beef Balls
an einer Whiskey-Steinpilzsauce
Nudeln
Peperonigemüse
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Dienstag
21. Oktober

Knusperfisch Aioli
Tartarsauce
Dillreis
Rahmspinat
intern 12.50 / extern 14.50
Fisch: Atlantik

Mittwoch
22. Oktober

Servelat mit Speck und Käse
Senfsauce
Kartoffel-Lauchgratin
Menusalat
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Donnerstag
23. Oktober

Poulettragout Marsala
Tomatenrisotto
Mischgemüse
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Freitag
24. Oktober

Kalbs Pojarskysteak
Cognacrahmsauce
Nudeln
Blumenkohl
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Vegi

Grillkäse
auf orientalischem Couscous

intern 13.50 / extern 14.50

Ravioli Funghi
mit Haselnusspesto

intern 13.50 / extern 14.50

Penne all arabiatta
mit pikanter Tomatensauce
und Vegi Balls

intern 13.50 / extern 14.50

Rajma Bohnen Curry
Basmatireis

intern 13.50 / extern 14.50

Wähenbuffet

Intern 6.50 / Extern 7.50

Klassiker

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites
Erbsli-Rüebli Gemüse
14.80
Fleisch: Schweiz

Schweinssteak «Walliser Art»
Bratensauce
Spätzli
Grüne Bohnen
14.80
Fleisch: Schweiz

Rindsflanksteak
mit Kräuterbutter
Lyonerkartoffeln
Kohlrabi a la creme
14.80
Fleisch: Schweiz

Truthahn Baguette «Hawaii»
mit Ananas und Curry-Kokosmayo
Sweet Potato Wedges
14.80
Truthahn: Ungarn

Schollenfilet
Kräuterweissweinsauce
Salzkartoffeln
Fenchelragout
14.80
Fisch: Atlantik

Salatbuffet

Wechselnde Auswahl an Blatt-, Rohkost- sowie angemachten Salaten Dressings, Öl und Essig

2.80 / 100g

Marktbuffet

Wechselnde Auswahl an Fleisch- und Fischgerichten sowie Beilagen und Gemüse nach Wahl

2.80 / 100g

Für Fragen zu den einzelnen Gerichten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal vor Ort.
Öffnungszeiten: Montag – Freitag, 11.15 – 13.15 Uhr

CATERING SERVICES
MIGROS