














Menüs den ganzen Tag erhältlich
Es hüt solangs hüt ... ☺

Unsere Wochenhits

Hit 1 Penne mit grünem Spargel, Kresse-Pesto und Mozzarella-Perlen  A,G,C	19.50
Hit 2 Tafelspitz (Rind, CH) mit Rösti, Rahmspinat und Apfelkren A,G,L,O	22.00
Hit 3 Linsen-Orangen-Bowl: rote Linsen, Orangen, Stangensellerie, Karotten, Tofu und Cashewkernen    L,N,F	19.00
Birchermüesli mit Rahm  A, G, E	10.00

Montag	Feiertag Gerne sind wir im Café im Kunstmuseum oder in der Brasserie Burg für sie da	Feiertag Gerne sind wir im Café im Kunstmuseum oder in der Brasserie Burg für sie da
	Menü 1 20.50 Teller 1 17.50	Menü 2 19.50 Teller 2 16.50
Dienstag	Rinds-Bouillon mit Flädle und Gemüsebrunoise A,G,L,C ***** Gemüsecurry mit Pouletstreifen (CH)   L,N,E,F dazu Bio-Basmatireis	Rinds-Bouillon mit Flädle und Gemüsebrunoise A,G,L,C ***** Ofen-Süsskartoffeln   G,M,L mit Feta, mariniertem Babyspinat, Petersilpesto und Granatapfel
	Menü 1 20.50 Teller 1 17.50	Menü 2 19.50 Teller 2 16.50
Mittwoch	Waldorf Salat G,L,M ***** Wiener Reisfleisch A,G,L,M,O „geschmorte Würfel von der Schweinsschulter CH“ dazu Paprika und Reis	= Selleriesalat mit Apfel, Honig und Walnüssen G,L,M ***** Flammkuchen  A,G belegt mit Zucchini, Crème fraîche, Jungzwiebeln und weissem Spargel
	Menü 1 20.50 Teller 1 17.50	Menü 2 19.50 Teller 2 16.50
Donnerstag	Tortilla-Chips mit Avocado-Humus N,E,L,A ***** Fleischstrudel (Rind&Schweinefleisch, CH) A,G,L,M,O,C dazu Gurken- Tomaten- Kartoffelsalat und Kräuterquark	Tortilla-Chips mit Avocado-Humus N,E,L,A ***** Gefüllte Paprika  A,G,C,L,N mit Couscous, Gemüse Tomaten und Käse
	Menü 1 20.50 Teller 1 17.50	Menü 2 19.50 Teller 2 16.50
Freitag	Bärlauchcremesuppe mit Sauerrahm A,G,L ***** Lachsforellenfilet (CH) A,G,L,O,D auf Kartoffel-Spargelragout und Estragon	Bärlauchcremesuppe mit Sauerrahm A,G,L ***** Weisse Spargeln   G,L,C,M,N mit Sauce Hollandaise und neuen Sesam-Kartoffeln



lactosefrei

A Gluten
G Milch / milk
P Lupine / lupin



vegetarisch

B Krebstiere/crustacean
H Schalentiere / shellfish
R Weichtiere / mollusc



vegan

C Eier / eggs
L Sellerie / celery



glutenfrei

D Fisch / fish
M Senf / mustard



kalorienarm

E Erdnüsse / peanuts
N Sesam / sesame



fettarm

F Sojabohnen / soy beans
O Schwefeldioxid / sulfides