



WOCHENMENÜ

14. bis 18. August

Menu 1 CHF 18.50

MONTAG

Zucchetticremesuppe
oder Tagessalat

Hörnli mit Gehacktem
und hausgemachtem Apfelmus

DIENSTAG

Feiertag
geöffnet von 10.00 – 14.00 Uhr

MITTWOCH

Bouillon mit Gemüsestreifen
oder Tagessalat

Pouletbrust an Paprikarahmsauce
mit Risi - Bisi

DONNERSTAG

Karottencremesuppe
oder Tagessalat

Feines Rahmschnitzel
mit Nudeln

FREITAG

Gemüsecremesuppe
oder Tagessalat

Würzige Curry Wurst
mit Pommes Frites

Menu 2 CHF 24.50

MONTAG

Zucchetticremesuppe
oder Tagessalat

Feines Kalbsschnitzel an Cognacrahmsauce
mit Kroketten und Blumenkohl

DIENSTAG

Feiertag
geöffnet von 10.00 – 14.00 Uhr

MITTWOCH

Bouillon mit Gemüsestreifen
oder Tagessalat

Gebratener Lammrücken an Kräuterjus
mit Nudeln und Auberginengemüse

DONNERSTAG

Karottencremesuppe
oder Tagessalat

Hausgemachtes Rindsgulasch
mit Butterspätzle

FREITAG

Gemüsecremesuppe
oder Tagessalat

Zanderfilet mit Mandelbutter
Salzkartoffeln und Broccoli



SALAT-HIT

Bunter Sommersalat
mit Fischknusperli und Sauce Tartare

CHF 19.50

KLASSIKER

Paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites
oder
mit frischen Sommersalaten

CHF 24.50

Rössle's Riesen Cordon Bleu 500 gramm
mit Pommes frites

CHF 35.50

VEGI

Basilikum - Tagliatelle
garniert mit Cherrytomaten und Peperoniwürfeln

CHF 19.50

Herkunft des Fleisches, sofern nicht anders deklariert: Schweinefleisch: Schweiz Kalbfleisch: Schweiz Pouletfleisch: Schweiz, Deutschland Rindfleisch: Argentinien, Australien (Rindfleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und/oder Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein) Vorderschinken: Schweiz, Eier: Aus Schweizer Bodenhaltung

Service inklusive Preise in CHF inklusive 8% MwSt. Visa, Eurocard, Maestro, EC Direkt und Lunch Checks