

## STEHLUNCH HERBST / WINTER 2024

-----

Tage	ssalat	;
(im	Preis	inbegriffen)

1.			
Blätterteigpastetli mit Bio-Brätkügeli-Gemüseragout			
an Kräuterrahmsauce	28.50		
Blätterteigpastetli mit Gemüseragout			
an Kräuterrahmsauce	25.50		
2.			
Schweizer Pouletcurry mit Gemüse,			
Kichererbsen, Linsen und Vollkorn-Basmatireis	28.50		
Gemüsecurry mit Kichererbsen, Linsen			
und Vollkorn-Basmatireis (vegan)			
3.			
Rindragout mit gebratenem Gemüse und Ricotta-Polenta	27.50		
Knuspriger Tofu mit Weissweinsauce,			
Ofengemüse und Ricotta-Polenta	24.50		



4.		
Hacktätschli mit Rosmarinjus,		
Gemüse und Kartoffel-Lauchstampf	28.50	
Ofengemüse mit Pilzsauce, Kartoffel-Lauchstampf		
und Spinat	25.50	
_		
5.		
Salsicca mit Orecchiette,		
pikantem Kürbissugo, Federkohl, Maroni und Parmesan	27.50	
Our all daths with will part and Willelia and a		
Orecchiette mit pikantem Kürbissugo,	0.4 <b>= 0</b>	
Maroni, Federkohl und Mozzarella di bufala	24.50	
6.		
Geschmortes Rindfleisch mit Tomatensauce,	a <b>n</b> = a	
Ricotta-Malfatti, Broccoli und Mandel-Rosinenpesto	28.50	
Ricotta-Malfatti an Tomaten-Mascaropnesauce		
mit Broccoli und Mandel-Rosinenpesto	26.50	
	_000	
DESSERT		
Saisonaler Fruchtssalat		
Schokladenkuchenwürfel		
Panna cotta mit Fruchtsauce	4.50	
Gebrannte Creme mit Schlagrahm	4.00	