

# MENUPLAN 18.03. - 22.03.2019

	KLASSIKER	VEGI
MONTAG	<b>BLÄTTERTEIGPASTETLI</b> — mit Brätkügeli und Gemüse Brunoise in weisser Sauce Erbsen mit Rüebl  INT 12.50 EXT 13.90	<b>LINSENEINTOPF</b> — mit Asiagemüse orientalisch gewürzt dazu kleine Ofenkartoffeln  INT 10.90 EXT 12.40
DIENSTAG	<b>ARBEITER LASAGNE</b> — Hörnli mit Savelat, Ladjäger, Speckwürfeli in Tomatensauce und mit Käse gratiniert  INT 12.50 EXT 13.90	<b>CHILI SIN CARNE</b> — mexikanisches Gemüse in Paprikasauce in der Tacoschale serviert und Sauerrahmtupfer  INT 10.90 EXT 12.40
MITTWOCH	<b>SPANISCHER PFEFFERBRATEN</b> — an Sântis Malt Sauce (Whisky) mit Kartoffelstock grüne Bohnen mit Speck  INT 12.50 EXT 13.90	<b>WALLISER RÖSTI</b> — mit Tomaten und Raclettekäse überbacken  INT 10.90 EXT 12.40
DONNERSTAG	<b>SCHWEIZER POULETSCHNITZEL</b> — an Kräutersauce Spätzli und Rüebl mit Zwiebeln (One climate Day)  INT 12.50 EXT 13.90	<b>GEMÜSEGULASCH</b> — mit Rüebl, Sellerie, Lauch und Kartoffel in brauner Sauce (One climate Day)  INT 10.90 EXT 12.40
FREITAG	<b>CHICKEN NUGGETS</b> — mit Curry-Mayonnaise Pommes souffles Broccoli  INT 12.50 EXT 13.90	<b>CAPPELETTI TRICOLORE</b> — farbige Teigwaren an Safran-Spinatsauce  INT 10.90 EXT 12.40

**ÖFFNUNGSZEITEN:**

Restaurant

07.30 - 14.30 Uhr

Essensausgabe

11.45 - 13.00 Uhr