Wochenmenu

22. - 26. April 2024

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Broccolicremesuppe oder vermischter Blattsalat	**Gemüsebouillon mit Diablotins** oder vermischter Blattsalat	**Spargelsuppe** oder vermischter Blattsalat	**Rindsbouillon mit Käseschöberl** oder vermischter Blattsalat	**Pilzrahmsuppe** oder vermischter Blattsalat
MENU 1 ZU CHF 19 MIT TAGESSUPPE ODER TAGESSALAT				
Pouletbruststreifen an Currysauce mit Ananas & Banane im Reisring	**Durchzogenes Siedfleisch** Apfelmeerrettich Salzkartoffeln & Rahmlauch	**Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce** mit Spätzli & gedämpfter Tomate	**Joaquin's Chilli con Carne** Pilaw – Reis	**Knusperli vom Felchenfilet** mit Tartare - Sauce Kräuterkartoffeln & Wurzelspinat
MENU 2 ZU CHF 18.50 VEGI MIT TAGESSUPPE ODER TAGESSALAT				
Schupfnudelpfanne mit geröstetem Gemüse	**Ravioli mit Käsefüllung** an Rahmlauch	**Blumenkohl Medaillons** mit Spätzli & gedämpfter Tomate	**Joaquin's Chilli sin Carne** Pilaw – Reis	**Gemüse Nuggets** mit Tartare - Sauce Kräuterkartoffeln & Wurzelspinat
*AUS RENNER ZU CHF 22.50 MIT TAGESSUPPE ODER TAGESSALAT, HAUPTGANG MIT MINERALWASSER & KAFFEE				
Cappelletti mit Mozzarella & getrockneten Tomaten auf Zucchettizwirbeln	**Süsskartoffel – Gnocchi** an Rahmlauch	**Cannelloni mit Gemüsefüllung** an leichter Tomatensauce	**'Appenzeller Chässpätzli'** mit 'Bölläschweitzi'	**Brasato – Ravioli** an Salbeibutter auf Wurzelspinat

SALAT SPECIAL

Grosser bunter Salatteller	19
& kleines Kalbs-**Cordon bleu**	39
& drei Walliser **Eglifilets- Knusperli** | Tartare Sauce	40
& **Wienerschnitzel** | Preiselbeeren	37

VORSPEISE

Blattsalate mit Kräutern	8
Knackige **gemischte Salate**	12
Tatar vom Rind | Toast | Salatbukett	24 / 33
Ceviche von der Bremgartner Lachsforelle | Fenchel | Limone | Apfelchutney	26 / 39

HAUPTGANG

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art | knusprige Rösti	32 / 39
Paniertes Schweinsschnitzel | Pommes Frites | Buttergemüse	23 / 29
Kalbsleber von Hand geschnitten | Zwiebeln | Rotweinsauce | Butterrösti	32 / 39
Rindsfiletwürfel 'Stroganoff' | Spätzli	48
Grosi's Hackbraten vom Weidekalb | Kartoffelstock	33
Gourmet Hackbraten | Morchelrahmsauce | Trüffelkartoffelstock	48
Kalbs-Cordon bleu | Zündholzkartoffeln | Gemüsebukett	44 / 54
Walliser Eglifilets knusprig gebacken| Lauchkartoffeln | Tartare-Sauce	29 / 39
Wienerschnitzel vom Kalbsschlossbein | Zündholzkartoffel | Preiselbeeren	29 / 36

Herkunft: wenn nicht anders vermerkt aus der Schweiz - Preise in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

HANS IM GLÜCK
MÄRCHENHAFT FRISCH

vegetarisch vegan weizenfrei lactosefrei

Das Gasthaus der Stiftung Pigna