



PODIUM 41: MENÜPLAN

DIENSTAG, 30. SEPTEMBER - SONNTAG, 5. OKTOBER

MENÜ

inkl. Suppe oder Salat (CHF 17.50)

VEGI-MENÜ

inkl. Suppe oder Salat (CHF 15.50)

DIENSTAG

Poulet Sweet and Sour
mit Wok-Gemüse und Jasminreis

Sautierte Schupfnudeln mit Cherry-Tomaten,
Frühlingszwiebeln und Rahm

MITTWOCH

Älplermagronen mit Schinken und Speck,
überbacken mit Käse

Sautierte Schupfnudeln mit Cherry-Tomaten,
Frühlingszwiebeln und Rahm

DONNERSTAG

Wildschwein Entrecôte
an einer Rotwein-Zwetschgensauce
mit Spätzli und Rotkraut

Sautierte Schupfnudeln mit Cherry-Tomaten,
Frühlingszwiebeln und Rahm

FREITAG

Frittierte Calamari (Tintenfisch-Ringe)
mit Pommes und Gemüse

Hausgemachte Spätzli-Pfanne
mit frischem Marktgemüse und Bergkäse

SAMSTAG

Schweizer Rinds-Läberli
mit Äpfel, Zwiebeln an Marsala-Jus,
dazu Bratkartoffeln und Gemüse

Hausgemachte Spätzli-Pfanne
mit frischem Marktgemüse und Bergkäse

SONNTAG

Rinds-Kopf-Bäggli an Rotwein-Jus
mit Kürbis-Kartoffelstock

Hausgemachte Spätzli-Pfanne
mit frischem Marktgemüse und Bergkäse

CHEF'S CHOICE

Täglich wechselndes Menü für CHF 17.50.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Hausgemachte Kuchen, frischgemachte Sandwiches und verschiedene Glaces

LEGENDE / DEKLARATION

G = glutenfrei / L = laktosefrei / V = vegan

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Das Fleisch, Geflügel und Fisch beziehen wir aus der Schweiz. Abweichungen werden im Menü deklariert.

Tintenfisch: Peru