



PODIUM 41: MENÜPLAN

DIENSTAG, 21. OKTOBER - SONNTAG, 26. OKTOBER

MENÜ

inkl. Suppe oder Salat (CHF 17.50)

VEGI-MENÜ

inkl. Suppe oder Salat (CHF 15.50)

DIENSTAG

Pastetli mit Brätkügeli (Poulet),
Champignons, Erbsen
und Trockenreis

Casarecce mit Pesto und Rucola
ausgarniert mit gerösteten Mandeln

MITTWOCH

Schweinsbraten an Rotwein-Jus
mit gebratenen neuen Kartoffeln
und frischem Marktgemüse

Casarecce mit Pesto und Rucola
ausgarniert mit gerösteten Mandeln

DONNERSTAG

Hirschvoressen
dazu gebratene Semmelknödel
und Rotkraut-Gemüse

Casarecce mit Pesto und Rucola
ausgarniert mit gerösteten Mandeln

FREITAG

Lachs-Medaillon
auf Kürbis-Süsskartoffel-Gemüse

Grünes-Gemüse Thai-Curry
mit Jasminreis

SAMSTAG

Äipler-Magronen
mit Schinken, Röstzwiebeln
und Käse überbacken

Grünes Gemüse-Thai-Curry
mit Jasminreis

SONNTAG

Rinds-Hackbraten
mit Petersilien-Kartoffeln
und Coco-Bohnen

Grünes-Gemüse Thai-Curry
mit Jasminreis

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.

Lachs: Norwegen