

Monatshits 2024

JANUAR

**Schweins-Cordon Bleu
mit Aargauer Traum-Käse und Hinterschinken
Country Frites / Wintergemüse
29.50 / 26.50**

FEBRUAR

**Rinds-Entrecôte St. Bernhard mit Kräuterbutter gratiniert
Kartoffelkroketten / Wintergemüse
29.50 / 26.50**

MÄRZ

**Kalbssteak / Morchelsauce
Bärlauch-Risotto / Frühlingsgemüse
29.50 / 26.50**

APRIL

**Weisse Spargeln / Sauce Hollandaise
Neue Bratkartoffeln / gekochter Hinterschinken
29.50 / 26.50**

MAI

**Maispoulardenbrust (F) / Honig-Balsamicsauce
Bandnudeln / Frühlingsgemüse**
29.50 / 26.50

JUNI

**Gebackene Felchenfilets / Tartaresauce
serviert mit Schnittlauchkartoffeln oder Salatteller**
29.50 / 26.50

JULI

Rindstatar / Salatgarnitur / Toast und Butter
29.50 / 26.50

AUGUST

**Vitello Tonnato (Kalbsbraten mit Thunfisch-Mayonnaise)
Salatgarnitur**
29.50 / 26.50

SEPTEMBER

Geschnetzelte Kalbsleber / Rösti / Herbstgemüse
29.50 / 26.50

OKTOBER

Rehschnitzel Mirza / Wildrahmsauce / Butterspätzli
Rotkraut mit Marroni
29.50 / 26.50

NOVEMBER

Metzgete / Petersilienkartoffeln / Sauerkraut und Dörrbohnen
29.50 / 26.50

DEZEMBER

Schweinsfilet im Teig / Portweinsauce
Kartoffelgratin / Wintergemüse
29.50 / 26.50

Deklaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Qualitätsfleisch. Ausnahmen werden auf den Menüplan deklariert. Unsere Mitarbeitenden im Service geben Ihnen gerne Auskunft betreffend Allergene oder Unverträglichkeiten