



Menüplan der Woche

	Mittagsmenü (inkl. Suppe, Salat, Dessert)		Abendessen	Abend Alternative
	Menü 1	Menü 2		
Mo 19.03.	Gebratene Kalbsbrust Ofenkartoffeln Karotten	Fenchel- Gemüsewähe mit Oliven	Topfenknödel auf Zwetschgengröstel	<ul style="list-style-type: none"> • Tomaten Mozzarella • Birchermüesli • Ger. Forellenfilets
	Apfel-Joghurt Mousse			
Di 20.03.	Pikantes Rindfleisch- geschnetztes Teigwaren Blumenkohl	Gebackene Champignons Remouladensauce Tagesbeilage	Appenzeller Mostbröckli mit Appenzeller Käse Butter und Holzofenbrot	<ul style="list-style-type: none"> • Griessbrei mit Apfelmus • Crepes mit Konfitüre • Spaghetti Napoli
	Waldbeeren Grütze			
Mi 21.03.	Schweinshalsbraten mit Kümmel und Bier Schmelzkartoffeln Gedünsteter Weisskabis	Polenta mit Birnen und Käse überbacken	Schinken-Teigwaren Gratin	<ul style="list-style-type: none"> • Griessbrei mit Kirschenkompott • Crevetten Cocktail • Gerstensuppe
	Merengues mit Rahm			
Do 22.03.	Perlhuhnbrust auf Pestosauce Spätzli Romanesco	Quornschnitzel vom Grill Sauerkirschensauce und Tagesbeilage	Crêpes mit Aprikosenkonfitüre	<ul style="list-style-type: none"> • Milchreis mit Apfelschnitz • Aufschnitt Teller • Rührei mit Tomaten
	Mandelköpfli mit Kirschensauce			
Fr 23.03.	Forellenfilets gebraten mit Butter-Nusskruste auf buntem Kartoffel- Gemüseallerlei	Spaghetti mit Gemüsebolognaise	Russischer Salat mit Ei und Salami garniert Vollkornbrötli	<ul style="list-style-type: none"> • Milchreis mit Apfelmus • Toast Hawaii • Wurstsalat
	Cassata mit Schlagrahm			
Sa 24.03.	Lasagne Maison	Linsen-Kartoffel Ragout	Geflügelterrinerne und Kalbfleischpastete garniert	<ul style="list-style-type: none"> • Griessbrei mit Apfelmus • Spiegelei mit Schinken • Kaffee Komplett
	Mascarpone Crème mit Himbeersauce			
So 25.03.	Kalbsschnitzel Saltimbocca Safranrisotto Zucchetti gebraten	Frühlingsrollen garniert mit Gemüse	Käseküchlein mit Salat	<ul style="list-style-type: none"> • Griessbrei mit Kompott • Melonen mit Schinken • Omelette mit Steinpilz
	Bienenstich			

Reservationen nehmen entgegen: Bistro Guggerzyt: 081 415 25 45 / Guggerbachstube-Cafeteria: 081 415 25 15

Fleischherkunft: Schweiz

Die Gerichte können Spuren von: Glutenhaltigem Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Sulfite, Lupinen, Meeresfrüchte **enthalten!**