



# Menüplan der Woche

	Mittagsmenü (inkl. Suppe, Salat, Dessert)		Abendessen	Abend Alternative
	Menü 1	Menü 2		
<b>Mo</b> 12.11.	Schweinhalsbraten Biersauce Sellerie Kartoffelstock Grüne Bohnen  <b>Griessflan mit Manogsauce</b>	Polenta mit Birnen und Gorgonzola überbacken	Wurstsalat garniert Bürli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Griessbrei mit Apfelkompott</li> <li>• Gemüsewähe mit Sauerrahm</li> <li>• Rührei mit Tomaten</li> </ul>
<b>Di</b> 13.11.	Saftiges Rippli mit Senf- Rotweinsauce Kraut - Pizzokel  <b>Rosinen Cake mit Rum</b>	Sellerie Piccata auf Spaghetti Napoli	Aprikosenwähe mit Schlagrahm	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Milchreis mit Zwetschgenkompott</li> <li>• Backcamembert mit Salat</li> <li>• Schinken/Spiegelei</li> </ul>
<b>Mi</b> 14.11.	Rindsgeschnetzeltes Jäger Art, Teigwaren Gebratene Zucchetti mit Tomaten  <b>Bienenstichschnitte</b>	Kartoffel Gnocchi mit Gemüsewürfeli und Parmesan überbacken	Bündner Capuns	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Griessbrei/ Apfelmus</li> <li>• Schinkengipfel</li> <li>• Gekochtes Ei mit Cocktailsauce garniert mit Salat</li> </ul>
<b>Do</b> 15.11.	Pouletbrust gebraten Orangensauce Trockenreis Romanesco  <b>Birnenkompott mit Likör</b>	Gefüllter paniertes Crepés mit Käse und Gemüsewürfeli Tagesgemüse	Apfelauflauf mit Vanillesauce	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Milchreis mit Kompott</li> <li>• Hirschsalsiz/ Brot</li> <li>• Lasagne al forno</li> </ul>
<b>Fr</b> 16.11.	Eglifilets im Bierteig Tartar Sauce Salzkartoffeln Rahmspinat  <b>Mandelköpfler mit Himbeersauce</b>	Gemüse Paella	Aufschnitt Teller garniert Silserli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Griessbrei mit Aprikosenkompott</li> <li>• Kaffee Komplett</li> <li>• Toast Hawaii</li> </ul>
<b>Sa</b> 17.11.	Tortellini an Kräuter-Käsesauce mit Wildschwein- Rohschinken  <b>Thurgauer Süssmostcreme</b>	Rösti Pastetli gefüllt mit Quornragout und Gemüse	Käse vom Wagen mit Gschwellti und Kräuterquark	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Milchreis mit Heidelbeermus</li> <li>• Salatteller mit Speck und Ei</li> <li>• Teigwarengratin</li> </ul>
<b>So</b> 18.11.	Rosa gebratenes Roastbeef Rosapfeffersauce Kartoffel Krokettchen Blumenkohl  <b>Kirschtorte</b>	Pilzrisotto mit frischen Kräutern und Parmesan	Geflügelsalat Maison Tessiner Brot	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Griessbrei mit Apfelmus</li> <li>• Melonen mit Rohschinken</li> <li>• Kartoffelgnocchi an Käserahmsauce</li> </ul>

Reservierungen 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!**