

Mittagsmenü Restaurant Ebnet

	Tagesmenü	Vegetarisches Menü
Montag 11.09.2023	Saisonaler Blattsalat 👑 Erbsensuppe Zigeunerbraten an MarsalasaUCE Krawättli überbackener Blumenkohl 👑	Saisonaler Blattsalat 👑 Erbsensuppe Couscous-Burger an Noilly Prâtsauce Krawättli überbackener Blumenkohl 👑
Dienstag 12.09.2023	Randensalat 👑 Karottensuppe 👑 Poulet ganz an Rosmarinsauce Risotto Ratatouille	Randensalat 👑 Karottensuppe 👑 Risotto mit mediterranem Gemüse und Parmesan
Mittwoch 13.09.2023	Saisonaler Blattsalat 👑 Minestrone Saltimbocca (Schwein) 👑 an Madeirasauce Feine Nudeln Schwarzwurzel	Saisonaler Blattsalat 👑 Minestrone Tortelloni mit Spinat gefüllt an Tomatensauce
Donnerstag 14.09.2023	Zucchettisalat 👑 Bouillon mit Backerbsen Rindsragout Kartoffelstock Weisskohlgemüse 👑	Zucchettisalat 👑 Bouillon mit Backerbsen Kartoffelroulade mit Mozzarella überbacken an Basilikumsauce
Freitag 15.09.2023	Saisonaler Blattsalat 👑 Maiscremesuppe Forellenfilet (l) an Weissweinsauce Schnittlauchkartoffeln Fenchel- Karottengemüse 👑	Saisonaler Blattsalat 👑 Maiscremesuppe Haferflocken- Fencheltätschli an Weissweinsauce Schnittlauchkartoffeln
Samstag 16.09.2023	Tomatensalat 👑 Gemüsecremesuppe 👑 Spaghetti Carbonara	Tomatensalat 👑 Gemüsecremesuppe 👑 Spaghetti Zucchini-Carbonara
Sonntag 17.09.2023	Saisonaler Blattsalat Riebelisuppe Schweinsgeschnetzelte mit Steinpilzen Röstikroketten Frischmarktgemüse	Saisonaler Blattsalat Riebelisuppe Gemüse-Pilz-Sojaragout Röstikroketten

Inkl. Tagesdessert zu jedem Tages- oder vegetarischem Menü

Tages- und Vegimenü CHF 18.50 | Sonn- und Feiertagsmenü (4 Gänge) CHF 25.00



Allergene:
Herkunft:

CULINARIUM Regio-Garantie: Durch ProCert zertifizierte regionale Produkte und Spezialitäten.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Kalb-, Rind-, Schweinefleisch: Metzgereibetriebe Herisau und Schweiz
Poulet: Frankreich/Schweiz, Lamm: Neuseeland
Fisch: Siehe Ländercode beim Fischgericht
in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Preise: