

# Das Essen im Café Restaurant

	Menü CHF 19.50/15.50	Vegetarisches Menü CHF 15.50/12.50	Der Wochenhit CHF 17.50/14.50
<b>Montag</b> 25.10.2021	Kürbiscremesuppe Geschmortes Lammcurry mit Ananas-Kokos- Peperoni-Sambal dazu Basmatireis und Broccoli Gewürz-Orangen-Kompott	Kürbiscremesuppe Falafel (Kichererbsen) mit Minz-Joghurt-Dip und gemischten angemachten Salaten Gewürz-Orangen-Kompott	<b>Montag – Mittwoch</b>  Suppe oder Salat  Kalbs-Pojarski mit Jus, Pappardelle und Blumenkohl nach polnischer Art (Ei, Butter- Brösel und frische Kräuter)  Tagesdessert
<b>Dienstag</b> 26.10.2021	Bouillon mit Backerbsen «Vitello al limone» Kalbsschnitzel mit Zitronen- Sauce, Tagliatelle und glacierten Karotten Quarkcreme mit Waldbeeren	Bouillon mit Backerbsen Frühlingsrollen mit Süss-Sauersauce, Basmatireis und asiatischem Gemüse Quarkcreme mit Waldbeeren	
<b>Mittwoch</b> 27.10.2021	Currycremesuppe «Chili con carne» Rindshackfleischartopf mit Peperoni, Bohnen und Mais dazu Butterreis Vermicelles	Currycremesuppe Kohlrabi-Cordon-Bleu mit Ketchup und Pommes frites Vermicelles	
<b>Donnerstag</b> 28.10.2021	Gebundene Ochsenchwanzsuppe Schweinsragout mit Trauben und Maroni dazu Kartoffelstock und glacierte Randen Crème brûlée (Französische geb. Creme)	Gemüsebouillon Sellerie-Piccata mit Tomatensauce, Spaghetti und Balsamico-Champignons Crème brûlée (Französische geb. Creme)	<b>Donnerstag- Freitag</b>  Suppe oder Salat  «Ossobuco gremolata» geschmorte Kalbs- Haxe mit Schmorsauce, Polenta und cremigen Schwarzwurzeln  Tagesdessert
<b>Freitag</b> 29.10.2021	Tomatierte Bouillon mit gerösteten Fideli Gebratenes Wolfbarschfilet (FR) mit Patis- sauce, Zitronen-Couscous und Orangen-Fenchel Marmorcake	Tomatierte Bouillon mit gerösteten Fideli Tortilla mit Kartoffeln, Peperoni, Zwiebeln, frischen Kräutern und Sauerrahmdip Marmorcake	