

# Mittagessen im Bistro Restaurant Wägelwiesen

## Wochen-Hit

(Montag bis Samstag)

Spaghetti "Bolognese"

(Rindfleisch)

Parmesan

Menu 1, Menu 2, Tages-Teller und Wochen-Hit:

mit **Suppe** und **Salat**

**Mittwoch** und **Sonntag** mit Dessert

Montag bis Samstag Fr. 18.70, kleine Portion Fr. 16.70

Sonntag Fr. 23.00, kleine Portion Fr. 21.00

### Menu 1

### Menu 2

<b>Montag, 3. Dezember 2018</b>	Kürbiscrèmesuppe Gemischtes Fleischspießli Rosmarinjus Rahmpolenta Buntes Mischgemüse	Spätzligratin mit Gemüsewürfeln und Waldpilzen gratiniert mit Käse Leichte Béchamelsauce
<b>Dienstag, 4. Dezember 2018</b>	Kressecrèmesuppe Rindfleischtortelloni Basilikumrahmsauce  Parmesan	Schlemmerfilet "Bordelaise" (Seelachs) Weissweinsauce mit Dill Bröselkartoffeln Wurzgemüse an weisser Sauce
<b>Mittwoch, 5. Dezember 2018</b>	Hausgemachte Consommé mit Eierstich Buurebratwurst ** Zwiebelsauce Bratkartoffeln Grüne Bohnen ** Windbeutel gefüllt mit Vanillerahm oder *frischer Fruchtsalat*	Papardellen-Nudeln an einer Tomaten-Mascarponesauce mit gebratenen Auberginenwürfeln Parmesan cracker
<b>Donnerstag, 6. Dezember 2018</b>  <b>Samichlaus</b>	Selleriecrèmesuppe Maispouardenbrust mit Dörrtomate im Cornflakesmantel Brauner Jus Spiralenteigwaren und Brokkoli	Tofu-Kräuterpiccata Rote Peperonischaumsauce Kürbisrisotto Blattspinat
<b>Freitag, 7. Dezember 2018</b>	Zwiebelsuppe Lammragoût (NZ) an einer Knoblauch-Kräutersauce Kartoffelgnocchi Zucchetti	Gebratenes Forellenfilet ** Braune Mandelbutter Tricolore Quinoa Lauchgemüse à la crème
<b>Samstag, 8. Dezember 2018</b>	Linsencrèmesuppe "Brasato al Merlot" ** Rindsschmorbraten Räbenbappe Rotkraut	Chicorée im Ei gebraten Orangensauce Eiblyweizen Romanesco
<b>Sonntag, 9. Dezember 2018</b>  <b>2.Advent</b>	Rindsbouillon mit Fideli Tranchiertes Schweinsfilet ** Cognacrahmsauce Eierspätzli Gratinierter Fenchel ** Glühweinstein mit Weihnachtsgebäck oder *frischer Fruchtsalat*	Gebackener Camembert-Käse Schnittlauchquarkdipp Gemüsereis Glasierte Rüeblen

Vielen Dank für Ihren Besuch. Auf Wiedersehen.

Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie bitte beim Servicepersonal nach.

\*\*= Gästewunsch

Wenn nicht anders gekennzeichnet, beziehen wir Schweizer Fleisch. Lammfleisch (NZ/AUS) kann mit Antibiotika versetzt sein.

Herkunft Fleisch und Fisch : FR= Frankreich, NZ= Neuseeland, HU= Ungarn, AT= Österreich, IS=Island, NL=Niederlande, NO=Norwegen, DK=Dänemark, VN=Vietnam