

MENUPLAN 12.11. - 16.11.2018

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
KITCHEN	GEBRATENES SCHWEINS CORDON BLEU Country Fries Zucchini, Auberginen, Peperoni und Cherrytomaten STUD 12.00 INT 13.00 EXT 19.00	POULET-GESCHNETZELTES mit Bohnen an Rucolapesto Gebratenen Schupfnudeln STUD 12.00 INT 13.00 EXT 19.00	KALBS-GESCHNETZELTES Safran Gemüse Sauce Müscheli Teigwaren Broccoli mit Mandeln STUD 12.00 INT 13.00 EXT 19.00	HOLZFÄLLERSTEAK Pfeffersauce Bratkartoffeln mit Zwiebeln Zweierlei Bohnen mit Kräuter STUD 10.00 INT 11.00 EXT 17.00	«THE ORIGINAL BURGER» Cocktailsauce mit Schweizer Rindfleisch, Salat, Zwiebeln, Essig-Gurke Brioche Bun Country Fries Vegi: Falafelburger STUD 11.00 INT 12.00 EXT 18.00
FAVORITE	BRÄTCHÜGELI an Champignons Rahmsauce Pastetli Trockenreis Erbsli und Rüepli STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	GROSSMUTTERS HACKBRATEN 100% Schweizer Rindfleisch Rotweinsauce Kartoffelstock Zucchini mit Peterli STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	GEBACKENE POULET-OBERSCHENKEL Joghurtdip grüner Linsen Dal Tandoori Blumenkohl Garniert mit Naan Brot STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	 PENNE «CINQUE PI» mit Rahm, Tomatenpüree, Petersilie, Parmesan, Pfeffer Menüsalat STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	MSC-SEELACHSFILET «BORDELAISE» Tomatenconcasé Kräuter-Salzkartoffeln Blattspinat mit Pinienkernen STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00
GREEN	KÄSE-SPÄTZLE-PFANNE Röstzwiebeln Apfelmus oder Menüsalat  STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	QUORN-GESCHNETZELTES MIT KÜRBISWÜRFEL Currysauce Jasminreis Menüsalat Garniert mit Kürbiskernen  STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	WALLISER KÄSE-SCHNITTE Bauernbrot mit Raclette Käse überbacken Essiggemüse Menüsalat STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	QUINOA CHILI Roter Quinoa Kidneybohnen, Maiskörner, Peperoni, grüne Bohnen, Gartenerbsen, Karotten Menüsalat STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	SCHUPFNUDELN mit Cherrytomaten und Rucola Basilikumsauce Menüsalat  STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00
GARDEN	SALATBUFFET Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50	SALATBUFFET Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50	SALATBUFFET Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50	SALATBUFFET Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50	SALATBUFFET Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50

ÖFFNUNGSZEITEN:

Besuchen Sie unsere Microsite:

<http://stgeorgenplatz.sv-restaurant.ch>