

MENUPLAN 03.12. - 07.12.2018

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
KITCHEN	PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL Country Fries Röstkarotten mit Knoblauch und Honig STUD 11.00 INT 12.00 EXT 18.00	HIRSCHGESCHNETZELTES mit Champignons Preiselbeerrahmsauce Spätzli Rosenkohl mit getrockneten Aprikosen und Thymian STUD 12.00 INT 13.00 EXT 19.00	RINDSSTROGANOFF mit Champignons, Peperoni-streifen, Gurkenstreifen und Crème fraîche Tagliatelle Menüsalat STUD 11.00 INT 12.00 EXT 17.00	SCHWEINS-SALTIMBOCCA Salbeijus Kurkumarisotto Zucchetti mit Petersilie STUD 11.00 INT 12.00 EXT 18.00	«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	POULET-GESCHNETZELTES "ZÜRCHER ART" Champignonrahmsauce Penne Broccoli mit Kräuter STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	BRÄTSCHNITZEL PANIERT Rotweinjus Wildreis Ofen Kürbis mit Honig STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	GREEN THAI CURRY Grüne Thai Currysauce mit Broccoli, Kohlrabi, Zucchetti und Karotten Basmatireis Menüsalat  STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	GHACKETS & HÖRNLI Apfelmus oder Menüsalat Parmesan STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	GEBACKENES MSC SEELACHSFILET Knoblauchdip Salzkartoffeln Blattspinat mit Sesam und Peperoncini STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00
GREEN	KNUSPRIGE QUORN KÜCHLEIN mit würzigem Mozzarella Panade Polenta Peperonata Menüsalat  STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	GRIECHISCHE MOUSSAKA mit Aubergine, Kartoffeln, Feta Tomatensauce Menüsalat  STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	BLUMENKOHL-KÄSE-MEDAILLON mit Gemüse-Ebly Ofen Romanesco mit schwarzen Oliven Preiselbeer Dip Menüsalat  STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	HERBSTLICHE SPÄTZLIPFANNE Rosenkohl, Kürbis, Karotten und Schwarzwurzeln Glassierte Marroni Menüsalat STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	ÄPLER-MAKKARONEN mit Gemügestreifen und Kartoffelwürfeln, Rahmsauce Apfelmus oder Menüsalat Röstzwiebeln  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>