

MENUPLAN 10.12. - 14.12.2018

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
KITCHEN	HOLZFÄLLERSTEAK Pfeffersauce Bratkartoffeln mit Zwiebeln Zweierlei Bohnen mit Kräuter	GEBRATENES SCHWEINS CORDON BLEU Country Fries Zucchini, Auberginen, Peperoni und Cherrytomaten	KALBS-POJARSKI 100% Kalbfleisch Cafe de Paris Sauce Tagliatelle Broccoli mit Mandeln	POULET-GESCHNETZELTES mit Bohnen an Rucolapesto Gebratenen Schupfnudeln	«THE ORIGINAL BURGER» Cocktailsauce mit Schweizer Rindfleisch, Salat, Zwiebeln, Essig-Gurke Brioche Bun Country Fries
	STUD 10.00 INT 11.00 EXT 17.00	STUD 12.00 INT 13.00 EXT 19.00	STUD 11.00 INT 12.00 EXT 18.00	STUD 12.00 INT 13.00 EXT 19.00	Vegi: Falafelburger STUD 11.00 INT 12.00 EXT 18.00
FAVORITE	BRÄTCHÜGELI an Champignons Rahmsauce Pastetli Trockenreis Erbsli und Rüeblli	SPAGHETTI «PESTO CALABRESE» Hausgemachtes Pesto mit Peperoni, Tomaten, Oregano, Mandeln, Knoblauch und Peperoncini Ricotta Menüsalat	GEBACKENE POULET-OBERSCHENKEL Joghurtdip grüner Linsen Dal Tandoori Blumenkohl Garniert mit Naan Brot	GROSSMUTTERS HACKBRATEN 100% Schweizer Rindfleisch Rotweinsauce Kartoffelstock Zucchini mit Peterli	MSC-SEELACHSFILET «BORDELAISE» Tomatenconcasé Kräuter-Salzkartoffeln Blattspinat mit Pinienkernen
	STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	 STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00
GREEN	KÄSEHÖRNLI mit Halbrahm und Greyerzer Käse Röstzwiebeln Menüsalat	QUINOA CHILI Roter Quinoa Kidneybohnen, Maiskörner, Peperoni, grüne Bohnen, Gartenerbsen, Karotten Menüsalat	HALLOUMI SCHNITZEL Patatli - Kartoffeln Ofen Peperoni - mit Rosmarin Knoblauch Mayonaise Sprossen	QUORN-GESCHNETZELTES MIT KÜRBISWÜRFEL Currysauce Jasminreis Menüsalat Garniert mit Kürbiskernen	RANDEN TRIONDO gefüllt mit Randen und Frischkäse Cherrytomaten und Rucola Basilikumsauce Menüsalat
	 STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	 STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	 STUD 7.00 8.00 EXT 14.00	 STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00
GARDEN	SALATBUFFET Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g	SALATBUFFET Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g	SALATBUFFET Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g	SALATBUFFET Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g	SALATBUFFET Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g
	INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50	INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50	INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50	INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50	INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50

ÖFFNUNGSZEITEN:

Besuchen Sie unsere Microsite:

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