

# MENUPLAN 14.01. - 18.01.2019

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
KITCHEN	<b>PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL</b> Country Fries Röstkarotten mit Knoblauch und Honig  STUD 11.00 INT 12.00 EXT 18.00	<b>HIRSCHGESCHNETZELTES</b> mit Champignons Preiselbeerrahmsauce Spätzli Rosenkohl mit getrockneten Aprikosen und Thymian  STUD 12.00 INT 13.00 EXT 19.00	<b>RINDSSTROGANOFF</b> mit Champignons, Peperoni-streifen, Gurkenstreifen und Crème fraîche Tagliatelle Menüsalat  STUD 11.00 INT 12.00 EXT 17.00	<b>SCHWEINS-SALTIMBOCCA</b> Salbeijus Kurkumarisotto Zucchetti mit Petersilie  STUD 11.00 INT 12.00 EXT 18.00	<b>«THE ORIGINAL BURGER»</b> Cocktailsauce mit Schweizer Rindfleisch, Salat, Zwiebeln, Essig-Gurke Brioche Bun Country Fries  Vegi: Falafelburger STUD 11.00 INT 12.00 EXT 18.00
FAVORITE	<b>GHACKETS &amp; HÖRNLI</b> Apfelmus oder Menüsalat Parmesan  STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	<b>BRÄTSCHNITZEL PANIERT</b> Rotweinjus Wildreis Ofen Kürbis mit Honig  STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	<b>GREEN THAI CURRY</b> Grüne Thai Currysauce mit Broccoli, Kohlrabi, Zucchetti und Karotten Basmatireis Menüsalat   STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	<b>POULET-GESCHNETZELTES "ZÜRCHER ART"</b> Champignonrahmsauce Penne Broccoli mit Kräuter  STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	<b>GEBACKENES MSC SEELACHSFILET</b> Knoblauchdip Salzkartoffeln Blattspinat mit Sesam und Peperoncini  STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00
GREEN	<b>KNUSPRIGE QUORN KÜCHLEIN</b> Mozzarella Panade Polenta Peperonata Menüsalat   STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	<b>GRIECHISCHE MOUSSAKA</b> mit Aubergine, Kartoffeln, Feta Tomatensauce Menüsalat   STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	<b>BLUMENKOHL-KÄSE-MEDAILLON</b> mit Gemüse-Ebly Ofen Romanesco mit schwarzen Oliven Preiselbeer Dip Menüsalat   STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	<b>HERBSTLICHE SPÄTZLIPFANNE</b> Rosenkohl, Kürbis, Karotten und Schwarzwurzeln Glassierte Marroni Menüsalat  STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	<b>ÄPLER-MAKKARONEN</b> mit Gemüwestreifen und Kartoffelwürfeln, Rahmsauce Apfelmus oder Menüsalat Röstzwiebeln   STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00
GARDEN	<b>SALATBUFFET</b> Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g  INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50	<b>SALATBUFFET</b> Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g  INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50	<b>SALATBUFFET</b> Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g  INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50	<b>SALATBUFFET</b> Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g  INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50	<b>SALATBUFFET</b> 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>