

## Gastwirtschaft zum Briggli

### 11.2.2018 – 17.2.2018

#### MENÜ 1

##### Montag

Kappeler Milchsuppe  
 Karbonade vom Rindfleisch  
 mit Peperonistreifen  
 Mäscheliteigwaren  
 Mischgemüse

##### Dienstag

Schwarzwurzelcremesuppe  
 Pot-au-feu

##### Mittwoch

Maisgriesssuppe  
 Äpler Magronen, Apfelkompott

##### Donnerstag

Senfsuppe mit Meerrettich  
 Häfelichabis mit Lammfleisch  
 Salzkartoffeln mit Butter

##### Freitag

Rote-Bohnensuppe  
 Trutenpiccata  
 Risotto  
 Tomatierte Schwarzwurzeln

##### Samstag

Weincremesuppe  
 Gemüse-Pilzpastetli  
 Frittierte Kartoffelwürfel

##### Sonntag

Tomatenessenz mit Tomatenwürfelchen  
 Glasierter Schwedenbraten  
 Spiraleteigwaren  
 Rotkraut

#### MENÜ 2

Bouillon mit Einlage  
 Schweinsfilet an Calvadosauce  
 Gersotto mit Reibkäse  
 Tomate gefüllt mit Gartenerbsen

Bouillon mit Einlage  
 Gefüllte Peperoni mit Hackfleisch  
 Hörnli  
 Fenchel mit Sultaninen

Bouillon mit Einlage  
 Gebratenes Meerhechtfilet mit Senfkörnersauce  
 Pilaw-Reis  
 Blattspinat

Bouillon mit Einlage  
 Gebratenes Schweinsschnitzel, Zigeunersauce  
 Jägernudeln  
 Blumenkohl nach polnischer Art  
 Pfälzerkarotten mit Peterli

Bouillon mit Einlage  
 Kalbsfrikassee mit Herbsttrompeten  
 Hauskartoffeln  
 Zucchetti mit Oregano

Bouillon mit Einlage  
 Kalbshaxe Cremolata  
 Polenta Tessiner Art  
 Ratatouille, Mischgemüse

Tomatenessenz mit Tomatenwürfelchen  
 Kalbssteak Hawaii, fruchtige Currysauce  
 Twister Frites  
 Gelbe Butterbohnen

Herkunft: Rind: CH | Kalb: CH | Schwein: CH | Lamm: CH / NZL | Geflügel: CH / BR / AR / FR |  
 Kaninchen: HUN / CH | Fisch: CH / VN / NL / N

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
 wenden Sie sich an das Briggli-Team