

Gastwirtschaft zum Briggli
29.1.2018 – 4.2.2018



MENÜ 1

Montag

Gebundene Ochsenschwanzsuppe
Luzerner Chügelipastetli
Reis
Erbsen und Rüebli

MENÜ 2

Bouillon mit Einlage
Buchweizen-Karottenplätzli
Sauerrahmsauce mit Kräutern
Gratinierter Stangensellerie

Dienstag

Griesssuppe
Paniertes Pouletschnitzel
Pommes frites
Kohlraben an Rahmsauce

Bouillon mit Einlage
Lammfrikassee mit Curry
Gebratene Ananasscheiben
Jasminreis mit Gemüsewürfelchen
Romanesco mit Käse überbacken

Mittwoch

Hafer-Lauchsuppe
Szegediner Voressen
Salzkartoffeln
Fenchel mit Rosinen, Gemüse Bauernart

Bouillon mit Einlage
Hausgemachte Pizza

Donnerstag

Kokosmilchsuppe
Bauernbratwurst, Jägersauce
Rösti
Kefen

Bouillon mit Einlage
Pouletspiessli, Sauce Hollandaise
Reis mit Mandeln
Mischgemüse

Freitag

Brotsuppe
Spaghetti mit Tomatensauce

Bouillon mit Einlage
Fischroulade, Vodka sauce mit Gemüsewürfelchen
Salzkartoffeln
Auberginen-Zucchettigratin
Brüsseler im Ei gebraten

Samstag

Bündner Gerstensuppe
Schweinsgeschnetzeltes Nidwaldner Art
Kompottbirne, Eierspätzli
Krautstiele mit Kräutern

Bouillon mit Einlage
Gebratene Kalbs-Chipolata,
Marsalasaucen mit Tomatenwürfelchen
Frittierte Kartoffelwürfel
Blattspinat mit Knoblauch

Sonntag

Geflügelkraftbrühe mit Griessklösschen
Rindsschmorbraten Burgunderart
Kartoffelstock
Grüne Bohnen mit Zwiebeln

Geflügelkraftbrühe mit Griessklösschen
Kalbsschnitzel mit Champignonsrahmsauce
Breite Nudeln
Maiskörner gedämpft

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