

## Gastwirtschaft zum Briggli

### 22.1.2018 – 28.1.2018

#### MENÜ 1

##### Montag

Selleriecremesuppe mit Safran  
Kalbsragout nach Grossmutterart  
Kartoffelstock  
Gedämpfte Karotten

##### Dienstag

Kürbiscremesuppe  
Pouletschnitzel Toscana, Marsalasauce  
Käsepolenta  
Zucchettiragout

##### Mittwoch

Kräutercremesuppe  
Glasierter Bauernschinken mit süsser Kruste  
Bratkartoffeln mit Rosmarin, Lauch an  
Rahmsauce, paniertes Sellerie

##### Donnerstag

Grünerbsenpüreesuppe  
Kalbshacksteak Pojarski, Rahmsauce  
Muscheliteigwaren  
Weisskabis mit Kümmel

##### Freitag

Lauchcremesuppe  
Käsekuchen Hausart

##### Samstag

Minestrone  
Kaninchenragout  
mit Cantadou-Basilikumsauce, Griessbällchen  
Broccoli mit Mandeln

##### Sonntag

Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterbroten  
Piccata milanese, Tomatensauce  
Spaghetti  
Grüne Bohnen

#### MENÜ 2

Bouillon mit Einlage  
Schweinsbratwurst mit Waldpilzsauce  
Heidizöpfli  
Gartenerbsen

Bouillon mit Einlage  
Rindssaftplätzli  
Gefüllte Kartoffeln  
Schwarzwurzeln mit italienischen Kräutern

Bouillon mit Einlage  
Penne all'arrabiata

Bouillon mit Einlage  
Lammragout mit Gemüse  
Kräuterkartoffeln  
Lattichstreifen

Bouillon mit Einlage  
Felchenfilet Zuger Art  
Pilaw-Reis, gefüllte Zucchini  
Pikantes Peperonigemüse

Bouillon mit Einlage  
Falsches Cordon-bleu, Madeirasauce  
Kartoffel Wedges  
Tomatenwürfel mit italienischen Kräutern

Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterbroten  
Schweinsfiletspiessli mit Speck und Chipolata  
Paprikasauce, Berner Kartoffelgratin  
Pastinakenwürfel

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