

Gastwirtschaft zum Briggli
22.10.2018 – 28.10.2018

MENÜ 1

Montag

Eierschwämmlicremesuppe
Siedfleisch, Speck und Schweinswürstchen
Bouillonkartoffeln
Sauerkraut

MENÜ 2

Bouillon mit Einlage
Gebratenes Lachsfilet mit Weissweinsauce
Tomatennudeln
Gefüllte Zucchetti

Dienstag

Tomatencremesuppe
Gebratener Pouletschenkel mit Spezialsauce
Safranrisotto
Tomate nach provenzalischer Art

Bouillon mit Einlage
Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
Basilikumrahmsauce
Grüne Bohnen

Mittwoch

Berner Märitsuppe
Wiener Rahmgulasch
Hausgemachte Spätzli
Vichyrüebli

Bouillon mit Einlage
Gestrichene Käseschnitten
Blumenkohl

Donnerstag

Parmesancremesuppe
Kalbsadrio mit Champignonsauce
Lyonerkartoffeln
Broccoli

Bouillon mit Einlage
Bami Goreng
Gebratene Auberginen

Freitag

Zwiebelcremesuppe
Paniertes Flunderfilet mit Dillmayonnaise
Salzkartoffeln
Rahmspinat

Bouillon mit Einlage
Schweinsfrikassee mit Pilzen
Eblygericht
Tomatiertes Gurkengemüse

Samstag

Zitronengrassuppe
Rindgeschnetzeltes an Rotweinsauce
Tricolore Reis
Fenchel mit Curry

Bouillon mit Einlage
Zucchettipiccata, Tomatenrahmsauce
Schupfnudeln
Romanesco

Sonntag

Bouillon Mille fanti
Wienerschnitzel
Kroketten
Kohlraben an Rahmsauce

Bouillon Mille fanti
Schweinsfilet im Teig
Gartenerbsen

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