

Gastwirtschaft zum Briggli

21.1.2019 – 27.1.2019

MENÜ 1

Montag

Selleriecremesuppe mit Safran
Kalbsragout nach Grossmutterart
Kartoffelstock
Gedämpfte Karotten

Dienstag

Kürbiscremesuppe
Pouletschnitzel Toscana, Marsalasaucce
Käsepolenta
Zucchettiragout

Mittwoch

Kräutercremesuppe
Glasierter Bauernschinken mit süsser Kruste
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Lauch an Rahmsauce

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
Spaghetti, Tomatensauce
Grüne Bohnen

MENÜ 2

Bouillon mit Einlage
Schweinsbratwurst mit Waldpilzsauce
Heidizöpfli mit Butter
Gartenerbsen

Bouillon mit Einlage
Rindssaftplätzli
Gefüllte Kartoffeln
Schwarzwurzeln mit italienischen Kräutern

Bouillon mit Einlage
Penne all' arrabiata
Panierter Sellerie

Bouillon mit Einlage
Lammragout mit Gemüse
Kräuterkartoffeln
Lattichstreifen

Bouillon mit Einlage
Felchenfilet Zuger Art
Pilaw-Reis
Gefüllte Zucchetti
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
Dauphinekartoffeln
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