

Gastwirtschaft zum Briggli
23.7.2018 – 29.7.2018

MENÜ 1

Montag

Kräutercremesuppe
Kalbsragout nach Grossmutterart
Kartoffelstock
Mischgemüse

MENÜ 2

Bouillon mit Einlage
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
Heidizöpfli
Gedünstete Kefen

Dienstag

Selleriecremesuppe mit Safran
Pouletschnitzel Toscana, Marsalasauce
Krawätliteigwaren
Zucchettiragout

Bouillon mit Einlage
Rindssaftplätzli
Kräuterrisotto
Glasierete Schwarzwurzeln

Mittwoch

Creamesuppe mit Maggikraut
Glasierter Bauernschinken mit süsser Kruste
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Lauch an Rahmsauce

Bouillon mit Einlage
Penne all' arrabiata
Paniertes Sellerie

Donnerstag

Grünerbsenpüreesuppe
Kalbshacksteak Pojarski, Rahmsauce
Müscheliteigwaren
Kohlraben mit Tomatenwürfelchen

Bouillon mit Einlage
Lammragout mit Gemüse
Kräuterkartoffeln
Geschmorter Lattich

Freitag

Lauchcremesuppe
Käsekuchen Hausart

Bouillon mit Einlage
Paniertes Felchenfilet
Gemischter Reis
Gratinierter Fenchel, pikantes Peperonigemüse

Samstag

Minestrone
Kaninchenragout
mit Cantadou-Basilikumsauce, Griessbällchen
Broccoli mit Mandeln

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

Sonntag

Geflügelkraftbrühe mit Pouletstreifen
Glasierete, gefüllte Kalbsbrust an Calvadosauce
Feine Butternüdeli
Pfälzerrüebli

Geflügelkraftbrühe mit Pouletstreifen
Schweinsfiletspiessli mit Speck und Chipolata
Berner Kartoffelgratin
Blattspinat mit Pinienkernen

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