

## Gastwirtschaft zum Briggli

23.4.2018 – 29.4.2018

### MENÜ 1

#### Montag

Fischcremesuppe mit Safran  
 Paniertes Schweinskotelett  
 Frittierte Dauphinekartoffeln  
 Ratatouille

#### Dienstag

Currycremesuppe  
 Fleischkäse gebacken, Senfsauce  
 Heidizöpfli  
 Gratiniertes Fenchel

#### Mittwoch

Mandelcremesuppe  
 Rindshamburger, grüne Pfeffersauce  
 Bratkartoffeln mit Zwiebeln  
 Erbsen französische Art

#### Donnerstag

Kokosmilchsuppe  
 Geschmortes Huhn, Rotweinsauce  
 Kartoffelstock  
 Broccoli

#### Freitag

Kressecremesuppe  
 Pochiertes Pangasiusfilet mit Basilikumsauce  
 Gemischter Reis  
 Blattspinat

#### Samstag

Karottenpüreesuppe  
 Rindsragout mit Balsamicosauce  
 Bramatamais  
 Tomatierte Zucchettiwürfeli

#### Sonntag

Bouillon Mille fanti  
 Schweinsrahmschnitzel  
 Nudeln  
 Blumenkohl Mimosa

### MENÜ 2

Bouillon mit Einlage  
 Braune Bratwurst, Waldpilzsauce  
 Nudeln  
 Gebratene Artischockenherzen

Bouillon mit Einlage  
 Pouletschnitzel grilliert mit Basilikumrahmsauce  
 Jasminreis  
 Grüne Spargeln

Bouillon mit Einlage  
 Kalbsgeschnetzeltes mit Eierschwämmli  
 Cappelletti tricolore  
 Vichykarotten

Bouillon mit Einlage  
 Gefüllte, gratinierte Champignons  
 Gemüserisotto  
 Krautstiele mit Kräutern

Bouillon mit Einlage  
 Dreifarbige Penne, Mediterran  
 Gebratene Auberginen

Bouillon mit Einlage  
 Wiener Backhendl  
 Country Cuts  
 Gelbe Peperoni mit Petersilie

Bouillon Mille fanti  
 Gefüllte Kalbsbrust, Marsalasauce  
 Kartoffelgratin  
 Kefen

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