

Gastwirtschaft zum Briggli

14.1.2019 – 20.1.2019

MENÜ 1

Montag

Tomatencremesuppe
Brätchügeli an Rahmsauce mit Champignons
Trockenreis
Chinakohlgemüse mit Safran

MENÜ 2

Bouillon mit Einlage
Gebratene Lachstranche, Zuger-Kräuterbutter
Salzkartoffeln
Linsengemüse

Dienstag

Karottencremesuppe
Spaghetti Bolognese

Bouillon mit Einlage
Tofu-Kräuterpiccata, Tomatensauce
Dinkel-Risotto
Grüne Bohnen

Mittwoch

Steinpilzcremesuppe
Emmentalerschnitzel
Bäckerinnenkartoffeln
Gedämpfte Bodenkohlraben

Bouillon mit Einlage
Fischlasagne
Baby-Karotten

Donnerstag

Spinatcremesuppe
Kalbsfrikassee
Vollkornpenne
Gratinierter Fenchel

Bouillon mit Einlage
Gemüse-Täschli, rote Currysauce
Ebly
Blattmangold

Freitag

Ratatouillecremesuppe
Gebratenes Forellenfilet
Champignonrahmsauce
Butterkartoffeln
Gurkengemüse

Bouillon mit Einlage
Bami-Goreng mit Quorngeschnetzeltem
Süssmaisgaletten

Samstag

Gelberbsenpüreesuppe
Waadtländer Saucisson
Lauchkartoffeln

Bouillon mit Einlage
Süsskartoffel-Kichererbsenburger
Meerrettich-Guacamole
Gratinierte Tomate

Sonntag

Kraftbrühe mit frischen Flädli
Geschmorter Lammgigotbraten
Griesshalbmonde
Blumenkohl mit Kurkuma

Kraftbrühe mit frischen Flädli
Kalbsschnitzel, Zitronensauce
Röstikroketten
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