

Gastwirtschaft zum Briggli

16.7.2018 – 22.7.2018

MENÜ 1

Montag

Tomatencremesuppe
Brätchügeli an Rahmsauce mit Champignons
Trockenreis
Chinakohlgemüse mit Safran

MENÜ 2

Bouillon mit Einlage
Wiener Schnitzel
Twister frites
Broccoli

Dienstag

Karottencremesuppe
Spaghetti Bolognese

Bouillon mit Einlage
Schweinskotelett mit Tomaten-Olivensauce
Folienkartoffeln mit Sauerrahm
Gelbe Butterbohnen, gedünsteter Lauch

Mittwoch

Ratatouillecremesuppe
Emmentaler-Brätschnitzel
Bäckerinnenkartoffeln
Blumenkohl nach polnischer Art

Bouillon mit Einlage
Geschmorte Kaninchenfleischvögel an
Oreganosauce, Maistimbale
Baby-Karotten

Donnerstag

Spinatcremesuppe
Kalbsfrikassee
Pilatusspätzli
Gratinierter Fenchel, Romanesco

Bouillon mit Einlage
Paella mit Gemüse, Poulet, Fisch,
Miesmuscheln und Crevetten

Freitag

Zitronensuppe
Pochiertes Forellenfilet Zuger Art
Pilaw-Reis
Tomatiertes Gurkengemüse

Bouillon mit Einlage
Rindshamburger, grüne Pfeffersauce
Currynudeln
Süssmaisgaletten

Samstag

Gelberbsenpüreesuppe
Rindszunge an Madeirasauce
Lauchkartoffeln

Bouillon mit Einlage
Pouletbrust mit Nusspanade
Süss-saure Sauce mit Sesamöl
Asiatische Weizennudeln, gratinierte Tomate

Sonntag

Kraftbrühe mit Flädli
Geschmorter Lammgigot
Gratinierte Griesshalbmonde
Grüne Bohnen

Kraftbrühe mit Flädli
Kalbsschnitzel mit Zitronensauce
Röstikroketten
Ratatouille

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