

## Gastwirtschaft zum Briggli

15.10.2018 – 21.10.2018

### MENÜ 1

#### Montag

Kappeler Milchsuppe  
 Karbonade vom Rindfleisch mit  
 Peperonistreifen  
 Müscheliteigwaren  
 Mischgemüse

#### Dienstag

Rote-Bohnensuppe  
 Kalbshackbraten mit Rahmsauce  
 Weissweinrisotto  
 Broccoli mit Mandeln

#### Mittwoch

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

#### Donnerstag

Senfsuppe mit Meerrettich  
 Häfelichabis mit Lammfleisch  
 Salzkartoffeln

#### Freitag

Schwarzwurzelcremesuppe  
 Weisses Kalbvoressen mit Champignons  
 Tomatenreis  
 Frittierte Okraschoten

#### Samstag

Weincremesuppe  
 Trutenpiccata  
 Spaghetti mit Pesto  
 Ratatouille

#### Sonntag

Steinpilzessenz mit Blätterteigfleurons  
 Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce  
 Pommes frites  
 Rosenkohl

### MENÜ 2

Bouillon mit Einlage  
 Falsches Cordonbleu  
 Frittierte Kartoffelwürfel  
 Blattspinat mit Zwiebeln

Bouillon mit Einlage  
 Gebratene Lachstranche, Zitronenbutter  
 Dampfkartoffeln  
 Fenchel mit Rosinen

Bouillon mit Einlage  
 Penne all' arrabiata  
 Paniertes Sellerie

Bouillon mit Einlage  
 Paniertes Schweinsschnitzel  
 Country-Frites  
 Glasierte Kefen  
 Blumenkohl mit Sauce-Hollandaise

Bouillon mit Einlage  
 Gebratenes Felchenfilet mit Oliven und Kräutern  
 Jägersnudeln  
 Geschmorter Brüsseler

Bouillon mit Einlage  
 Kalbshaxe Cremolata  
 Polenta  
 Glasierte Karotten

Steinpilzessenz mit Blätterteigfleurons  
 Kalbssteak Hawaii, fruchtige Currysauce  
 Spiralen  
 Kürbisgemüse

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