

## Gastwirtschaft zum Briggli

16.4.2018 – 22.4.2018

### MENÜ 1

#### Montag

Brennesselcremesuppe  
Wiener Rahmgulasch  
Hausgemachte Spätzli  
Broccoli

#### Dienstag

Zitronengrassuppe  
Gebratener Pouletschenkel, Spezialsauce  
Safranrisotto  
Tomate nach provenzalischer Art

#### Mittwoch, Stanser Markt

Berner Märitsuppe  
Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce  
Pilatusspätzli  
Vichyrüebli

#### Donnerstag

Parmesancremesuppe  
Rindgeschnetzeltes in Rotweinsauce  
Tricolore Reis  
Romanesco

#### Freitag

Frühlingszwiebelcremesuppe  
Paniertes Flunderfilet mit Dillmayonnaise  
Salzkartoffeln  
Rahmspinat

#### Samstag

Tomatencremesuppe  
Siedfleisch, Speck und Schweinswürstchen  
Bouillonkartoffeln  
Suppengemüse

#### Sonntag

Kraftbrühe mit Eierstich  
Glasierter Kalbsschulterbraten, Madeirasauce  
Jägernudeln  
Weisse Spargeln

### MENÜ 2

Bouillon mit Einlage  
Gebratenes Lachsforellenfilet mit  
frischen Kräutern  
Gemischter Reis, gebratene Auberginen

Bouillon mit Einlage  
Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta  
Basilikumrahmsauce  
Grüne Bohnen

Bouillon mit Einlage  
Kutteln, Tomatensauce mit Kümmel  
Salzkartoffeln  
Blumenkohl

Bouillon mit Einlage  
Trutenpiccata, Peperonirahmsauce  
Schupfnudeln  
Glasierte Pastinaken

Bouillon mit Einlage  
Spaghetti mit Bärlauchpesto  
Tomatiertes Gurkengemüse

Bouillon mit Einlage  
Bami Goreng  
Lattich gedämpft

Kraftbrühe mit Eierstich  
Poulet im Ofen gebraten, Barbecuesauce  
Pommes frites  
Gemischte Karotten

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