

Gastwirtschaft zum Briggli

14.9.2020 – 20.9.2020

MENÜ 1

Montag

Kräutercremesuppe
Reis Casimir mit Pouletfleisch, Früchtegarnitur
Trockenreis

MENÜ 2

Bouillon mit Einlage
Gefüllte Auberginen mit Champignons und
Hüttenkäse

Dienstag

Karottencremesuppe
Spaghetti Bologneser Art

Bouillon mit Einlage
Käsekroketten
Buntes Peperonata, Lauchgemüse

Mittwoch

Knoblauchcremesuppe
Emmentalerschnitzel
Bäckerinnenkartoffeln
Blumenkohl nach polnischer Art

Bouillon mit Einlage
Gemüse-Tätschli, rote Currysauce
Ebly
Baby-Karotten

Donnerstag

Spinatcremesuppe
Schweinsvossen an Honig-Senfsauce
Tomatennudeln
Gratinierter Fenchel

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

Freitag

Ratatouille-Cremesuppe
Gebratenes Forellenfilet,
Champignonrahmsauce
Butterkartoffeln, tomatiertes Gurkengemüse

Bouillon mit Einlage
Penne mit Gemüse-Mascarpone-Sauce
Gemischtes frittiertes Gemüse

Samstag

Gelberbsenpüreesuppe
Rindszunge mit Madeirasauce
Lauchkartoffeln

Bouillon mit Einlage
Schweinspiccata, Tomatensauce
Risotto, gebratene Zucchettischeiben
Topinambur mit Kräutern

Sonntag

Kraftbrühe mit Flädli
Wildgeschnetzelte an Preiselbeersauce
Glasierte Maroni, Eierspätzli
Pfälzerkarotten

Kraftbrühe mit Flädli
Kalbsschnitzel mit Zitronensauce
Röstikroketten
Gedämpfter Rosenkohl

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