

## Gastwirtschaft zum Briggli

27.3.2023 – 2.4.2023

### MENÜ 1

#### Montag

Süsskartoffelsuppe  
Luzerner Chügelipastetli  
Reis  
Rüebli und Erbsen

#### Dienstag

Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen  
Quorn geschnetzeltes Stroganoff  
Kartoffelstock  
Mischgemüse

#### Mittwoch

Hafer-Lauchsuppe  
Szegediner Voressen  
Buchweizenspätzli  
Gelbe Butterbohnen

#### Donnerstag

Kokosmilchsuppe  
Bauernbratwurst, Jägersauce  
Rösti  
Mischgemüse

#### Freitag

Gemüsesuppe mit Bärlauchpesto  
Spaghetti mit Tomatensauce

#### Samstag

Brotsuppe  
Rindszunge mit Madeirasauce  
Lauchkartoffeln

#### Sonntag

Doppelte Kraftbrühe mit Eierstich  
Saurer Mocken  
Risotto  
Pfälzerrüebli

### MENÜ 2

Bouillon mit Einlage  
Fisch-Gemüse-Spiesschen, Sauce Hollandaise  
Tagliatelline Arrabbiata  
Gratinierter Fenchel

Bouillon mit Einlage  
Kalbsschnitzel, Kräuterrahmsauce  
Ebly  
Romanesco

Bouillon mit Einlage  
Hausgemachte Pizza Margherita  
Gemüse Bauernart

Bouillon mit Einlage  
Eierschwämmli-Tofugulasch  
Serviettenknödel  
Blattmangold

Bouillon mit Einlage  
Gebratenes Seehechtfilet, rosa Pfeffermayonnaise  
Reis  
Broccoli mit Mandeln  
Brüsseler im Ei gebraten

Bouillon mit Einlage  
Schweins-cordon-bleu  
Schupfnudeln  
Gratinierte Tomaten

Bouillon mit Einlage  
Schweinsfiletspiessli mit Speck und Chipolata  
Paprikasauce  
Kartoffelgratin, Rotkraut

Selbstbedienung mit Wägesystem: CHF 3.70 pro 100 Gramm | Suppe CHF 4.00

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