

Gastwirtschaft zum Briggli

11.1.2021 – 17.1.2021



MENÜ 1

Montag

Süssmaiscremesuppe
Kalbsbratwurst, Senfkörnersauce
Rissoleekartoffeln
Schwarzwurzeln an Rahmsauce

MENÜ 2

Bouillon mit Einlage
Fischragout, Safransauce
Tomatennudeln
Gedämpfter Broccoli

Dienstag

Blumenkohlcremesuppe
Reis Casimir mit Pouletfleisch
Früchtegarnitur

Bouillon mit Einlage
Zucchetti-Feta-Frikadellen, Zitronenthymiansauce
Blumenkohl, Chinagemüse

Mittwoch

Ingwercremesuppe
Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce
Cappelletti tricolore
Fenchel mit Curry

Bouillon mit Einlage
Elsässer Flammkuchen mit Gemüse
Gedämpfte grüne Bohnen

Donnerstag

Linsenpüreesuppe
Schweinssteak mit Paprikasauce
Gemischter Reis
Tomaten provenzalische Art

Bouillon mit Einlage
Gebratene Polentaschnitte
Kompottbirne gratiniert mit Gorgonzola
Gedünstete Kefen

Freitag

Safrancremesuppe
Äpler Magronen
Apfelkompott

Bouillon mit Einlage
Forellenfiletpiccata mit Tomatenwürfel und Oliven
Petersilienkartoffeln
Gebratener Fenchel
Blattspinat

Samstag

Austernpilzcremesuppe
Siedfleisch gratiniert mit Zwiebelsauce
Dampfkartoffeln
Dörrbohnen

Bouillon mit Einlage
Wienerli im Teig mit Speck
Kohlräbligemüse

Sonntag

Fleischsuppe mit Gemüsewürfelchen
Gefüllte, glasierte Kalbsbrust, Madeirasauce
Pilatusspätzli
Knackerbsen

Fleischsuppe mit Gemüsewürfelchen
Holzfällersteak mit Kräuterbutter
Berner Kartoffelgratin
Pastinaken-Würfel

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