

Gastwirtschaft zum Briggli

20.1.2020 – 26.1.2020

MENÜ 1

Montag

Selleriecremesuppe mit Safran
Kalbsragout nach Grossmutterart
Kartoffelstock
Gedämpfte Karotten

MENÜ 2

Bouillon mit Einlage
Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce
Heidizöpfli mit Butter
Gartenerbsen

Dienstag

Kürbiscremesuppe
Pouletschnitzel Toscana, Marsalasaucce
Käsepolenta
Zucchettiragout

Bouillon mit Einlage
Rindssaftplätzli, gefüllte Kartoffeln
Schwarzwurzeln mit italienischen Kräutern

Mittwoch

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

Bouillon mit Einlage
Penne all'arrabiata
Panierter Sellerie

Donnerstag

Grünerbsenpüreesuppe
Kalbshacksteak Pojarski, Rahmsauce
Muscheliteigwaren
Weisskabis mit Kümmel

Bouillon mit Einlage
Lammragout mit Gemüse
Kräuterkartoffeln
Lattichstreifen

Freitag

Lauchcremesuppe
Käsekuchen Hausart

Bouillon mit Einlage
Felchenfilet Zuger Art
Pilaw-Reis, gefüllte Zucchini
Pikantes Peperonigemüse

Samstag

Minestrone
Kaninchenragout, Cantadou-Basilikumsauce
Griessbällchen
Broccoli mit Mandeln

Bouillon mit Einlage
Falsches Cordon-bleu, Madeirasauce
Kartoffel Wedges
Tomatenwürfel mit italienischen Kräutern

Sonntag

Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterbrot
Piccata milanese, Tomatensauce
Spaghetti
Grüne Bohnen

Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterbrot
Schweinsfiletspiessli mit Speck und Chipolata
Paprikasauce, Dauphine Kartoffeln
Pastinakenwürfel

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