

Gastwirtschaft zum Briggli

29.04.2024 – 05.05.2024

MENÜ 1

Montag

Broccolicremesuppe
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Butterrösti
Kohlraben mit Butter

MENÜ 2

Bouillon mit Einlage
Hausgemachte Fischlasagne
Grilltomate

Dienstag

Artischockencremesuppe
Paniertes Schweinsschnitzel
Country-Cuts
Krautstiele mit geräuchertem Paprika

Bouillon mit Einlage
Vegetarische Frühlingsrollen
Süss-saure Sauce
Kantonesischer Reis, Grüne Spargeln

Mittwoch

Geflügelcremesuppe
Getreidegehacktes mit Hörnli
Apfelmus
Geschmorter Lattich

Bouillon mit Einlage
Schweins-Saltimbocca, Madeirasauce
Safranrisotto
Ratatouille

Donnerstag

Reiscremesuppe mit Kokos
Gebratene Pouletbrust Teufelsart
Couscous
Grüne Bohnen mit Bohnenkraut

Bouillon mit Einlage
Spätzlipfanne mit Spargeln, getrockneten
Tomaten, Frühlingszwiebeln und Bärlauch
Blumenkohl Mimosa

Freitag

Ingwercremesuppe
Fischragout mit Currysauce
Basmatireis
Gedünsteter Blattspinat

Bouillon mit Einlage
Waadtländer Saucisson, Senf
Dampfkartoffeln
Rahmlauch mit Karotten und Kohlraben

Samstag

Haferflockensuppe
Käsekuchen Hausart
Grillierte Auberginen

Bouillon mit Einlage
Pouletragouteintopf
Getreiderisotto
Gedämpfte Maiskörner

Sonntag

Kraftbrühe mit Backerbsen
Saurer Mocken
Butternudeln
Romanesco

Kalbssteak
Whisky-Rahmsauce
Rissoleekartoffeln
Rote und gelbe Karotten

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