taverna
HOTEL RESTAURANT

TAGESMENÜ 16. November bis 20. November 2026

MENUSALAT FRISCHE SAISONELLE BLATTSALATE 5.00

MONTAG

FILET MIGNON VOM SCHWEIN AN HONIG-SENF-SAUCE 21.00
MIT SALZKARTOFFELN UND GRÜNE BOHNEN

LUNDI

FILET MIGNON DE PORC À LA SAUCE MIEL-MOUTARDE
AVEC POMMES DE TERRE VAPEUR ET DE HARICOTS VERTS

DIENSTAG

RAVIOLI GEFÜLLT MIT PILZE MIT ZUCCHETTICREME 21.00

MARDI

RAVIOLIS FARCIS AUX CHAMPIGNONS À LA CRÈME DE COURGETTES

MITTWOCH

ROASTBEEF AN WARMER BRATENSAUCE UND PILZEN 21.00
MIT KARTOFFELSTOCK

MERCREDI

ROASTBEEF À LA SAUCE BRUNE CHAUDE ET CHAMPIGNONS
AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE

DONNERSTAG

POULET-PICCATA 21.00
MIT SPAGHETTI I TOMATENSAUCE UND BLUMENKOHL

JEUDI

PICCATA DE POULET
AVEC SPAGHETTIS I SAUCE TOMATE ET DE CHOU-FLEUR

FREITAG

SEESAIBLINGFILET AN DILLSAUCE 21.00
PARMESANRISOTTO UND GRÜNE BOHNEN

VENDREDI

FILET D'OMBLE CHEVALIER À LA SAUCE À L'ANETH
AVEC RISOTTO AU PARMESAN ET DE HARICOTS VERTS

WOCHENHIT

FITNESSTELLER MIT ZANDERKNUSPERLI UND TARTARSAUCE 24.00

Deklaration Fleisch – Schweiz / Fisch – Norwegen oder Grossbritannien
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.