

Unsere Tagesmenü

Im Café kostet das Tagesmenü wochentags mit Vorspeise (Tagessalat oder Tagessuppe) CHF 19.50 (mit dem Menüpass nur CHF 17.70), an Sonn- und Feiertagen CHF 23.50. Unsere Tages- und Wochenmenüs gibt es auch zum Mitnehmen, CHF 15.00 ohne, CHF 18.00 mit Vorspeise.

Montag, 16. November

Gemüsebouillon mit Einlage oder Bohnensalat

Schweinspiccata mit Gemüserisotto

Dienstag, 17. November

Maiscremesuppe oder Herbstsalat mit Chicorée

Pouletschenkel aus dem Ofen mit
Knoblauch-Kartoffeln und Grilltomate mit Kräutern

Mittwoch, 18. November

Tomatencremesuppe mit Rahm oder kleiner Nüsslisalat mit Ei

Kalbsgeschnetzeltes an Eierschwämmli-
sauce mit Spiralen und Tomaten-Zuchhetti-Gemüse

Donnerstag, 19. November

Rindsbouillon mit Flädli oder griechischer Salat

Rindsgehacktes mit Hörnli, dazu selbergemachtes
Apfelmus und Reibkäse vom Chäsladä in Unterägeri

Freitag, 20. November

Gemüse-Gerstensuppe oder Saisonsalat

Fischragout (Lachs, Forelle) an Weissweinsauce im Reising
angerichtet, dazu Broccoli mit Mandeln

Wochenhit

Tagessuppe oder Tagessalat

Kürbistortelli an Rahmsauce mit Tomatenwürfeli

Mit beiden Vorspeisen kostet das Tagesmenü CHF 23, bzw. CHF 28 (sonn- und feiertags). Einmal wöchentlich überraschen wir Sie mit einem kostenlosen Dessert. Wo es nicht anders vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch. Vegetarische Gerichte finden Sie in unserer Speisekarte. Auskünfte zu Allergenen kann Ihnen die

dazu Brot des Tages

UrDinkel Maggia

Zutaten: UrDinkel Maggia IPS LH2, Wasser, Meersalz, Backhefe mit Vitamin D, mindestens 12 Std. Teigruhezeit

dazu Brot des Tages

Leinsamen

Zutaten: Wasser, Halbweissmehl, Kleienmehl, Ruchmehl, Leinsamen, Backhefe mit Vitamin D, Salz, Gerstenmalzextrakt

dazu Brot des Tages

Morgarten

Zutaten: Weizenmehl IPS, Wasser, Meersalz, Weizensauerteig, Roggensauerteig, Gerstenmalzmehl, Backhefe mit Vitamin D, mindestens 16 Std. Teigruhezeit

dazu Brot des Tages

UrDinkel

Zutaten: UrDinkel rein, Wasser, Meersalz, Backhefe mit Vitamin D

dazu Brot des Tages

Pain Pirole dunkel

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Sauerteig getrocknet, Roggensauerteig, Weizensauerteig, Roggenmehl, Weizenmehl, Malz, Gerstenmalzmehl, Röstroggen, Hefe; Teigruhezeit 18 Std.

Ihr täglich Brot

Unsere Teige werden in den Morgenstunden nach hauseigenen Rezepten und sinnvoller Ruhezeit (2 bis 24 Stunden) von unseren Bäckern zu chüschtigen Brotlaiben gebacken. Von allen Teigen backen wir auch Kleinbrötchen. Für unsere Backwaren verwenden wir Schweizer Getreide der Lindmühle AG im Aargau

Küche mündlich geben. Wochentags ist die warme Küche von 9.30 bis 17 Uhr, samstags und sonntags ist die warme Küche von 11.30 bis 14 Uhr geöffnet. Möchten Sie wöchentlich über unsere Tagesmenüs informiert werden, teilen Sie uns Ihre Mail-Adresse mit.