

MENUPLAN 14.01. - 18.01.2019

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
LOCAL	GHACKETS & HÖRNLI Apfelmus oder Menüsalat Parmesan STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	BRÄTSCHNITZEL PANIERT Rotweinjus Wildreis Ofen Kürbis mit Honig STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	GREEN THAI CURRY Grüne Thai Currysauce mit Broccoli, Kohlrabi, Zucchetti und Karotten Basmatireis Menüsalat  STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	POULET-GESCHNETZELTES "ZÜRCHER ART" Champignonrahmsauce Penne Broccoli mit Kräuter STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	GEBACKENES MSC SEELACHSFILET Knoblauchdip Salzkartoffeln Blattspinat mit Sesam und Peperoncini STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00
GREEN	 KNUSPRIGE QUORN KÜCHLEIN Mozzarella Panade Polenta Peperonata Menüsalat STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	 GRIECHISCHE MOUSSAKA mit Aubergine, Kartoffeln, Feta Tomatensauce Menüsalat STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	 BLUMENKOHL-KÄSE-MEDAILLON mit Gemüse-Ebly Ofen Romano mit schwarzen Oliven Preiselbeer Dip Menüsalat STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	HERBSTLICHE SPÄTZLIPFANNE Rosenkohl, Kürbis, Karotten und Schwarzwurzeln Glassierte Marroni Menüsalat STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	 ÄLPLER-MAKKARONEN mit Gemüsestreifen und Kartoffel- würfeln, Rahmsauce Apfelmus oder Menüsalat Röstzwiebeln STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00
STREET	ZWISCHEN-WOCHE Das feine Street Menu gibt es wieder ab 18.02.2019	ZWISCHEN-WOCHE Das feine Street Menu gibt es wieder ab 18.02.2019	ZWISCHEN-WOCHE Das feine Street Menu gibt es wieder ab 18.02.2019	ZWISCHEN-WOCHE Das feine Street Menu gibt es wieder ab 18.02.2019	ZWISCHEN-WOCHE Das feine Street Menu gibt es wieder ab 18.02.2019
GARDEN	SALAT-BUFFET Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g STUD 2.30 INT 2.36 EXT 2.50	SALAT-BUFFET Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g STUD 2.30 INT 2.36 EXT 2.50	SALAT-BUFFET Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g STUD 2.30 INT 2.36 EXT 2.50	SALAT-BUFFET Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g STUD 2.30 INT 2.36 EXT 2.50	SALAT-BUFFET Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen: mit frischen und gluschtigen Salatkreationen pro 100g STUD 2.30 INT 2.36 EXT 2.50

ÖFFNUNGSZEITEN:
 Besuchen Sie unsere Microsite:
<http://toessfeld.sv-restaurant.ch>