



## Spezialitäten der Woche 29

### 17. Juli – 23. Juli 2017

#### Menüs

1. Gemischter Salat mit Pouletbruststreifen	17
2. Hausgemachte Spaghetti an Tomaten-Rahmsauce	14
3. Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter und Gemüse	16
4. Paniertes Schweinskotelett dazu Pommes Frites und Gemüse	19
5. Kalbssteak mit Kräuterbutter Kroketten und Gemüse	35
6. Gebratenes Saiblingfilet mit Mandelbutter Reis und Gemüse	28

#### Dessert

Himbeere Sahnetörtchen	5
------------------------	---

#### Weine der Woche

Weisswein, Mont Sur Rolle [Chasselas], 1 dl	3.20
Rotwein, Salvagnin Feu Sacré [Gammay & Pinot Noir], 1 dl	3.20

#### Fleischdeklaration:

Rindfleisch: CH, Argentinien / Schweinefleisch: CH / Kalbfleisch: CH / Poulet: CH / Kaninchen: CH, Ungarn