

11.02. – 17.02.2019

MONTAG

Französische Zwiebelsuppe

Menü

Rindsgeschnetzeltes mit Gurkenstreifen
Nudeln, Salat

Vegetarisch

Paniertes Quorn Schnitzel mit Pommes Frites
Tartar-Sauce, zusammengestellter Salat

Eisauflauf Grand Marnier

DIENSTAG

Gemüsepüreesuppe mit Rahm

Menü

Hausgemachter Hackbraten
Kartoffelstock und Rosenkohl

Vegetarisch

Crêpes gefüllt mit Linsen-Curry
Salat

Himbeeren-Frischkäse-Schnitte

MITTWOCH

Maiscremesuppe

Menü

Schweingeschnetzeltes an kräftiger Rotweinsauce
Risotto und Salat

Vegetarisch

Penne a la Melanzane
(Penne mit Dörrtomaten-Auberginensauce)
Broccoli mit Parmesan

Hausgemachte Fruchtroulade

DONNERSTAG

Geröstete Haferflockensuppe

Menü

Blätterteigpastetchen mit Kalbfleischfüllung
Erbsen-Karottengemüse

Vegetarisch

Pochiertes Ei mit Blattspinat, Trüffel-Polenta
und Hollandaise

Valentinsglacé-Herz

FREITAG

Grünerbsensuppe

Menü

Egli-Knusperli (PL, Wildfang)
mit Zitronen-Mayonnaise
Dillkartoffeln, Blattspinat italienische Art

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüsewähe
mit Gemischtem Salat

Ovomaltine-Creme

SAMSTAG

Tomatencremesuppe

Menü

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter
Gersotto mit Gemüse, Überbackener Blumenkohl

Vegetarisch

Chässpätzli mit Pilzrahmsauce, Bergkäse
und Zwiebel-Knusper, Salat

Bayrische Schokoladencreme mit
karamellisierten Apfelwürfeli

SONNTAG

Bouillon mit Flädli

Menü

Schweinsfiletmedaillon mit Calvados-Sauce
Spätzli, geschmorter Weisskabis

Vegetarisch

Kartoffelgnocchi mit Tomatenrahmsauce
Nüsslisalat mit Ei

Rote Grütze mit Vanillesauce

Menü/Vegetarisch CHF 16.50/Sonntag 19.50

Das Tagesdessert ist im Menüpreis nicht
inbegriffen.

Dessert CHF 2.00

Sämtliche Preise inkl. 7,7 % MWST.

Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus
Schweizer Produktion. Für Informationen über Zutaten in unseren
Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden
Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden vom Service.

Den aktuellen Menüplan finden Sie auch im Internet unter
www.hofmatt.ch