

10.12. – 16.12.2018

MONTAG

Gemüsecremesuppe

Menü

Riz Casimir
(*Pouletgeschnetzelttes an Currysauce mit Früchten*)
Trockenreis

Vegetarisch

Gemüse-Pilz-Risotto
Salat

Zitronen-Joghurtmousse

DIENSTAG

Kräutercremesuppe

Menü

Kalbsadrio mit grüner Pfeffersauce
Bramata, Blumenkohl Mornay

Vegetarisch

Pochiertes Ei mit Blattspinat,
Polenta und Hollandaise

Cake mit Rahm

MITTWOCH

Petersilienwurzelsuppe

Menü

Entengeschnetzelttes (*HU*) an Orangensauce
Marroni-Tagliatelle, Ofenkürbis

Vegetarisch

Spaghetti mit Wurzelgemüse-Sauce
Zusammengestellter Salat

Apfelkompott

DONNERSTAG

Champignons-Cremesuppe

Menü

Kalbsgeschnetzelttes nach Zürcher Art
Rösti-Kroketten, Mischgemüse

Vegetarisch

Winzer Toast mit Salat
(*mit Weisswein, Trauben, Raclettekäse*)

Meringue mit Vermicelles und Rahm

FREITAG

Suppe nach Gärtnerinnen Art

Menü

Fischstäbli (*DE, MSC, Wildfang*)
mit Schnittlauch-Mayonnaise
Butterkartoffeln und Rahmspinat

Vegetarisch

Röstipizza mit Mozzarella, Peperoni
und Oregano, kleiner Salat

Cremeschnitte

SAMSTAG

Linsensuppe

Menü

Penne alla Carbonara
Gemischter Salat

Vegetarisch

Brie im Brickteig mit Feigen und Honig
Salatgarnitur

Rote Grütze mit Vanillesauce

SONNTAG

Wildkraftbrühe mit Backerböden

Menü

Wildschweinrücken mit Eierschwämmchen
Kartoffel-Süßkartoffelstampf, Spitzkohlgemüse

Vegetarisch

Sämiger Gersotto
mit Randen, Mascarpone und Birnen

Mirabellenmousse

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