

18.03. – 24.03.2019

MONTAG

Hafersuppe

Menü

Truthahngeschnetztes an Whiskyrahmsauce
Butternüdeli und Gurkengemüse

Vegetarisch

Indischer Linseneintopf mit Fladenbrot
und Joghurt Raita, Salat

Mocca-Creme

DIENSTAG

Kartoffelsuppe mit Croutons

Menü

Rindshacksteak mit Pfeffer-Sauce
Rösti-Kroketten, Glasierte Karotten

Vegetarisch

„Fried Rice“ (gebratener Reis mit Ananas,
geräuchtem Tofu, Ei und Gemüse), Salat

Joghurt mit Feigen

MITTWOCH

Bouillon mit Käseschnittchen

Menü

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes Frites, grüne Bohnen

Vegetarisch

Crepes gefüllt mit Gemüsestreifen an Currysauce,
Blattsalat mit gerösteten Kernen

Vermicelles mit Rahm

DONNERSTAG

Gemüsecremesuppe

Menü

Mit Spinat gefüllter Pouletschenkel
mit Rotweinsauce, Tomaten-Risotto, Salat

Vegetarisch

Tofu-Geschnetztes Zürcher Art
Rösti, Salat

Apfeltorte

FREITAG

Karottencremesuppe mit Croutons

Menü

Sautiertes Lachs-Steak (GB, Zucht)
mit Zitronen-Hollandaise
Schmelzkartoffeln, grüne Spargeln

Vegetarisch

Spinat-Pie mit Feta
Zusammengestellter Salat

Kirschenkompott mit Tonkabohnensauce

SAMSTAG

Kalbfleischcremesuppe mit Estragon

Menü

Tortellini tricolore mit Fleischfüllung
Tomaten-Rahmsauce, Salat

Vegetarisch

Dörrtomaten Risotto mit Ricotta, Salat

Panna Cotta mit Waldbeeren

SONNTAG

Erbsensuppe mit frischer Minze verfeinert

Menü

Nordischer Rauchbraten mit Jus
Polenta mit Parmesan, Zucchettigemüse

Vegetarisch

Pastetli gefüllt mit Gemüse und Pilzen
an Rahmsauce, Salat

Frischer Fruchtsalat

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