

18.02. – 24.02.2019

Birstube **Hofmatt**



## MONTAG

Curry-Cremesuppe

### Menü

Kalbsragout mit Gemüsestäbchen  
Serviettenknödel, Salat

### Vegetarisch

Buchweizen-Risotto  
mit grünen Spargeln, Salat

Mandelcreme

## DIENSTAG

Brotsuppe mit Kümmel

### Menü

Waadtländer Saucisson  
mit Kartoffel-Lauchgratin

### Vegetarisch

Maisschnitte Azzurri  
(Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Pesto)

Gâteau de vully

## MITTWOCH

Riehener Weissweinsuppe

### Menü

Saltimbocca mit Rotweinjus  
Polenta und Kohlrabigemüse

### Vegetarisch

Gemüseteller mit Salzkartoffeln,  
pochiertem Ei und Hollandaise

Vanille-Cornet

## DONNERSTAG

Selleriecremesuppe

### Menü

Tricolore Spiessli mit Jus  
Lyoner Kartoffeln, Kräutertomate

### Vegetarisch

Lauchstrudel mit Tilsiterkäse  
Karottensauce mit Kardamom, Salat

Pfirsich Melba

## FREITAG

Champignoncremesuppe

### Menü

Seehecht-Piccata (DE, MSC, Wildfang)  
mit Noilly Prat-Sauce  
Safranrisotto und Zucchettigemüse

### Vegetarisch

Grilliertes Gemüse mit Halloumi  
Kräuter-Quark, Tabouletsalat

Zitronentörtchen

## SAMSTAG

Kräutercremesuppe

### Menü

Heisser Fleischkäse,  
Breite Nudeln und Rahmspinat

### Vegetarisch

Salatteller mit Getreidebrätling  
und Curry Dip

Glühweinglace

## SONNTAG

Geröstete Griesssuppe

### Menü

Geschmorter Rindsschulterspitz  
Frischer Kartoffelstock, Saucengemüse

### Vegetarisch

Pilzschnitte auf Ruchbrot,  
Salat

Crème française mit Vanille

### 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](http://www.hofmatt.ch)