

# Mittagsmenü Restaurant Ebnet

		Tagesmenü	Vegetarisches Menü
Montag	20.11.2023	Lattichsalat Zucchettisuppe Rindsvoressen Reis Rahmwirsing 🍌	Lattichsalat Zucchettisuppe Blätterteig-Pastetchen gefüllt mit Soja-Wirsingragout
Dienstag	21.11.2023	Saisonaler Blattsalat 🍌 Gelberbsensuppe Paniertes Schweinsschnitzel 🍌 Pommes Frites Erbsli und Rüepli 🍌	Saisonaler Blattsalat 🍌 Gelberbsensuppe Getreideschnitzel Pommes Frites Erbsli und Rüepli 🍌
Mittwoch	22.11.2023	Räbensalat 🍌 Gemüsesuppe Pouletbrust mit Dörraprikosen und Pflaumen Maismedaillons Rosenkohl	Räbensalat 🍌 Gemüsesuppe Maisgaletten-Türmchen mit mediterranem Gemüse an Tomatensauce
Donnerstag	23.11.2023	Saisonaler Blattsalat 🍌 Bouillon mit Gemüsestreifen Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce Kartoffelstock Blumenkohl mit Brösel	Saisonaler Blattsalat 🍌 Bouillon mit Gemüsestreifen Schupfnudelpfanne mit Datteln, Lauchstreifen und Tofuwürfel an Weissweinsauce
Freitag	24.11.2023	Eisbergsalat Spinatcremesuppe Forellenfilet an Petersiliensauce Dampfkartoffeln Fenchelgemüse 🍌	Eisbergsalat Spinatcremesuppe Karottenflan auf Fenchelgemüse 🍌 an Petersiliensauce
Samstag	25.11.2023	Saisonaler Blattsalat 🍌 Minestrone Penne mit Carbonarasauce	Saisonaler Blattsalat 🍌 Minestrone Penne mit Zucchini-Carbonara
Sonntag	26.11.2023	Endiviensalat 🍌 Haferflockensuppe Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art Rösti Saisonales Gemüse 🍌	Endiviensalat 🍌 Haferflockensuppe Rösti mit Käse überbacken Rahmspinat

Inkl. Tagesdessert zu jedem Tages- oder vegetarischem Menü

Tages- und Vegimenü CHF 18.50 | Sonn- und Feiertagsmenü (4 Gänge) CHF 25.00



Allergene:  
Herkunft:

CULINARIUM Regio-Garantie: Durch ProCert zertifizierte regionale Produkte und Spezialitäten.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.  
Kalb-, Rind-, Schweinefleisch: Metzgereibetriebe Herisau und Schweiz  
Poulet: Frankreich/Schweiz, Lamm: Neuseeland  
Fisch: Siehe Ländercode beim Fischgericht  
in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Preise: