



Restaurant **Verde**

Wochenkarte vom 20.5. – 26.5.2024

Montag, 20.5.

Spargelsuppe oder Menüsalat

Schweinefilet

Morchelrahmsauce

Feine Nudeln

Mischgemüse

Hüttenkäse - Ei Flan

Neue Bratkartoffeln mit

Thymian

Rahmspinat

Fr. 21.- / 19.-

Tagesdessert: Bienenstich

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Dienstag, 21.5.

Bouillon Bauernart oder Menüsalat

Pouletschenkel Ragout

Reis

Glasierte Karotten

Pfannkuchen

Käse – Champignon

Füllung

Kräuterquark Dip

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Schokoladencreme

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Mittwoch, 22.5.

Gemüsesuppe oder Menüsalat

Tofu Piccata

Tomatenrisotto

Fr. 16.- / 16.-

Tagesdessert: Falsches Spiegelei

Fr. 3.-

Donnerstag, 23.5.

Maiscremesuppe oder Menüsalat

Adrio

Grünau Spätzli

Gedünstete Erbsen

Linsenburger

Vegi Jus

Kartoffelstock

Broccoli mit Mandeln

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Apfelkompott

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Freitag, 24.5.

Pastinakensuppe oder Menüsalat

Forelle Müllerin Art
Zitronensauce
Bratkartoffeln
Fenchel - Tomatengemüse

Vegetarische
Frühlingsrolle
Sweet Chili Sauce
Gebratener Reis

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Glacestange mit Rahm

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Italien Zucht Aquakultur

Samstag, 25.5.

Lauchsuppe oder Menüsalat

Rindshackbraten mit Pfeffersauce
Ebly - Gemüsepfanne

Tortillas mit
Gemüsefüllung
Joghurt-Tomatendipp

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Himbeerquark

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Sonntag, 26.5.

Bouillon mit Flädli oder Menüsalat

Walliser Schweinsbraten
Jus
Herzoginnenkartoffeln
Bohnen

Wurzel – Kichererbsen
Ragout
Basmatireis

Fr. 21.- / 19.-

Tagesdessert: Erdbeeren-Blechkuchen

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Wochenhit inklusive Salat oder Suppe

Spargel - Nudelpfanne
Rauchlachsstreifen

Fr. 18.-

Fleisch Herkunft: Norwegen Aquakultur

Alle Preise in Fr., inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer.
Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft zur
Herkunft tierischer Produkte sowie zu möglichen
Allergenen in unseren Speisen.

Genuss im Zentrum.