

Menüplan

30. Juni 2025 bis 06. Juli 2025

Wochenhit Vitello Tonnato, Kapernäpfel und Focaccia 21.00

Menü 1

Menü 2

Alle Menüs inkl. Tagessuppe oder Beilagensalat

Montag Peperonicrème- suppe	Poulet-Piccata, Tomatencoulis Nüdeli glasierte Karotten	19.00	Randenknödel mit Eierschwämmli-Sauce	18.00
Dienstag Blumenkohlsuppe mit frischen Kräutern	Hausmacher Fleischkäse, Jus Kartoffelpüree geschmorter Fenchel	19.00	Linsen-Spinat-Curry mit Minze und gebratenem Paneer	18.00
Mittwoch Geröstete Hafer- flöcklisuppe mit Gemüsebrunoise	Schweinegeschnetztes „Zigeuner Art“ Bramata mit Parmesan Gedünstete grüne Bohnen	19.00	Folienkartoffel mit Kräuter-Crème fraîche Blattsalat	18.00
	Schoggicrème	3.50	Schoggicrème	3.50
Donnerstag Rüebli- suppe mit Ingwer	Indisches Rindfleisch-Curry mit Kichererbsen Basmatireis	19.00	Geschmorte Peperoni gefüllt mit Gemüse und Sojahack, Tomatensauce	18.00
Freitag Lauch- cremèsuppe	Schlemmerfilet Bordelaise (D) Salzkartoffeln Broccoli	19.00	Spinatwähe mit Pinienkernen und Feta Salatgarnitur	18.00
Samstag Linsensuppe mit Balsamico	Penne Carbonara	19.00	Penne mit Tomatensauce und Kräutern	18.00
Sonntag Zucchini- Weissweinsuppe	Kalbshohrücken, Morchelsauce Kartoffelgratin Mischgemüse		Gerstotto mit Kräutern Erbsen, Spinat grünen Spargeln und warmer Ziegenfrischkäse	
	Frischkäse-Himbeer-Schnitte	25.00	Frischkäse-Himbeer-Schnitte	23.00

Sofern auf der Karte nicht anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch/Fisch.

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz. Bei Unklarheiten zu Lebensmitteln mit Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich an unser mülikafi Team wenden.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.