

## Wochen Hit!

### Panierte Mozzarella- Sticks auf Tomaten- Basilikumsalat 15.50

	<b>Tagesmenü I</b> à CHF 14.30  inklusive Tagessuppe oder buntem Salat	<b>Tagesmenü II Schnitzel Hit</b> 18.50  inklusive Tagessuppe oder buntem Salat	<b>Tagesmenü III</b>  <b>Wok Vegetarisch</b> 14.50 oder <b>Wok mit Fleisch</b> 17.50 inklusive Tagessuppe oder buntem Salat
<b>Montag 2. August</b>	Hacktätschli nach Grosis Rezept, mit Kartoffelstock	Schweinsschnitzel mit Pilzen und Bergkäse überbacken auf Butternudeln	Mexikanischer Reiseintopf mit Tomaten, Koriander, Peperoni, <b>oder</b> mit Rindfleischstreifen
<b>Dienstag 3. August</b>	Schweizer Pouletschenkel nach „Amerikanischer Art“ mit Paprika, Tomatenmark knusprig gebraten auf Reis	Schweinsschnitzel „Tiroler art „ mit gebratenen Zwiebeln und Speckscheiben mit Bröselkartoffeln	Nudeln mit Sommerzwiebeln und Lauch an Zitronen-Soja-Sauce <b>oder</b> mit Pouletstreifen
<b>Mittwoch 4. August</b>	Gebratene Schweinsnuss mit Kräutern, und Kartoffeln im Ofen gegart mit Sauerrahm	Pouletschnitzel „Papagena“ mit Schinken & Tomaten belegt mit Mozzarella überbacken auf Basilikumrisotto	Gemüseravioli mit Broccolirösschen, getrocknete Tomaten und roter Pesto <b>oder</b> mit Schweinefleischstreifen
<b>Donnerstag 5. August</b>	Chügalipastetli mit Pilzen, Erbsen und Kalbsbrätchügali mit Pommes Frites	Schweinshuftschnitzel im Kräutermantel mit Tomatencoulis auf Spaghetti	Exotische Reispfanne mit Maiskölbchen, Ingwer und Sonnenblumenkernen <b>oder</b> mit Pouletstreifen.
<b>Freitag 6. August</b>	Rohschinkli im Brotteig mit bunten Salaten garniert	Schweinsschnitzel Melanzana belegt mit gebratenen Auberginen, Tomaten und Basilikum mit Pommes Frites	Spaghetti „al Salmone“ mit Spinat, Knoblauch an leichter Weissweinsauce
<b>Samstag 7. August</b>	Schweinsschnitzel „Provençale“ mit Sommergemüse und Ofenbratkartoffeln 16.50	Schweinsschnitzel „Chasseur“ mit Buttermwaren	„Chow Mein“ Chinesische Gemüsepfanne mit Sojasprossen- Würfel feinen Nudeln <b>oder</b> mit Schweinefleischstreifen
<b>Sonntag 8. August</b>	Kalbsgeschnetzeltes an Cognaç-Sauce, garniert mit Pilzen, Dörrtomaten Sommergemüse und Buttermwaren *** Flambiertes Mocca Eischöpfli 24.80	Schweinsrahmschnitzeli mit Sommergemüse und Butternudeln	Rotes Curry mit Bananen, Gemüse und Basmatireis <b>oder</b> mit Pouletstreifen

Unsere Weinempfehlung im Offenausschank  
**Rosè Flor de Merlot rosado** Bodegas Laus 2008 1dl 5.00 7dl 35.00