Menüplan

	Menü 1	Vegi	Klassiker(Jetzt wird's Wild)
Montag 26. Oktober	**Paniertes Schweinsschnitzel** Pommes frites Vichykrotten intern 12.50 / extern 14.50 Fleisch: Schweiz	**Kichererbsen Stroganoff** Nudeln intern 13.50 / extern 14.50	**Rehgeschnetzeltes «Jäger Art»** Schupfnudeln Rosenkohl 14.80 Fleisch: Oesterreich
Dienstag 27. Oktober	**Lasagne verde al forno** mit gehacktem Rindfleisch intern 12.50 / extern 14.50 Fleisch: Schweiz	**Mango-Avocado Bowl** Mit Mango, Avocado, Spinat, Reis, Federkohl und einer Röstitasche intern 13.50 / extern 14.50	**Wildbratwurst** Preiselbeersenfsauce Rösti Herbstgemüse 14.80 Fleisch: Oesterreich
Mittwoch 28. Oktober	**Knusperfisch «Aioli»** Salzkartoffeln Rahmspinat intern 12.50 / extern 14.50 Fisch: Atlantik	**Linsencurry «India»** Basmatireis intern 13.50 / extern 14.50	**Hirschpfeffer** Spätzli Rotkraut 14.80 Fleisch: Oesterreich
Donnerstag 29. Oktober	**Spaghetti «Förster Art»** mit einer Kräuterrahmsauce mit Pouletstreifen und Eierschwämmli Reibkäse intern 12.50 / extern 14.50 Fleisch: Schweiz	**Vegi Frühlingsrollen** Sweet Chili Dip Glasnudeln mit Gemüse intern 13.50 / extern 14.50	**Wild-Burger** im Knusperbrötli mit einem Apfelring, Rucola und Preiselbeermayo Tannzapfenkroketten 14.80 Fleisch: Oesterreich
Freitag 30. Oktober	**Rindsgeschnetzeltes «Red Curry»** Jasminreis Asiagemüse intern 12.50 / extern 14.50 Fleisch: Schweiz	**Wähenbuffet** Intern 6.50 / Extern 7.50	**Wildschweinragout** mit einer Trauben-Cognacrahmsauce Pilzrisotto Marroni 14.80 Fleisch: Oesterreich

Salatbuffet

Wechselnde Auswahl an Blatt-, Rohkost- sowie angemachten Salaten
Dressings, Öl und Essig
2.80 / 100g

Marktbuffet

Wechselnde Auswahl an Fleisch- und Fischgerichten sowie Beilagen und Gemüse nach Wahl
2.80 / 100g

Für Fragen zu den einzelnen Gerichten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal vor Ort.
Öffnungszeiten: Montag – Freitag, 11.15 – 13.15 Uhr

CATERING SERVICES
MIGROS