



# Restaurant im Bergli



Montag 03.05.21	Dienstag 04.05.21	Mittwoch 05.05.21	Donnerstag 06.05.21	Freitag 07.05.21	Samstag 08.05.21	Sonntag 09.05.21
<b>Muttertag</b>						
<p>Tagessalat ***</p> <p>Süssmaissuppe ***</p> <p>Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Risi-bisi Zweierlei Karotten</p> <p><b>oder</b></p> <p>Sojageschnetzeltes Stroganoff Risi-bisi Zweierlei Karotten ***</p> <p>Vanilleglace mit Rhabarberkompott</p>	<p>Tagessalat ***</p> <p>Kappeler Milchsuppe ***</p> <p>Couscous mit Lammspiessli an Joghurtsauce Überbackene Tomate</p> <p><b>oder</b></p> <p>Couscous mit Haloumspiessli an Joghurtsauce Überbackene Tomate ***</p> <p>Limetten- Cocosmakrönli</p>	<p>Salatteller ***</p> <p>Geflügelcremesuppe ***</p> <p>Lasagne al forno (Rind)</p> <p><b>oder</b></p> <p>Gemüse-Lasagne al forno ***</p> <p>Panna cotta mit weisser Schokolade und Johannisbeeren</p>	<p>Tagessalat ***</p> <p>Pfälzer Rüebli- suppe ***</p> <p>Pouletschnitzel Wiener Art Country Cuts Broccolirose</p> <p><b>oder</b></p> <p>Sellerieschnitzel Wiener Art Country Cuts Broccolirose ***</p> <p>Fruchtsalat</p>	<p>Tagessalat ***</p> <p>Klare Lauchsuppe ***</p> <p>Eglifilet im Bierteig gebacken Kartoffelstengeli Rahmspinat</p> <p><b>oder</b></p> <p>Gemüse im Bierteig gebacken Kartoffelstengeli Rahmspinat ***</p> <p>Erdbeer-Nektarinen Cocktail</p>	<p>Tagessalat ***</p> <p>Gemüseblättersuppe ***</p> <p>Schweinsvossen Zigeunerart Kartoffelstock Bohnenragout</p> <p><b>oder</b></p> <p>Soja-Gourmetmedaillon Zigeunerart Kartoffelstock Bohnenragout ***</p> <p>Joghurtglace mit Ananaswürfeln</p>	<p>Amuse ***</p> <p>Parmesansuppe ***</p> <p>Fitnessteller mit Cordon bleu Tessiner Art</p> <p><b>oder</b></p> <p>Fitnessteller mit Crevetten ***</p> <p>Pfirsich-Quarkroulade</p>
<b>Abendessen</b>						
<p>Radiesli- Frischkäseterrine mit Salaten garniert</p>	<p>Appenzeller Siedfleischsalat dazu Hausbrot</p>	<p>Bulgurtätschli mit Feta und Dipsauce dazu Blattsalat</p>	<p>Schweinswürstli vom Grill mit Senf und Brot</p>	<p>Birchermüesli dazu Grahambrot und Butter</p>	<p>Thaiteller dazu Pouletspiessli an Erdnussauce mit Zitronengrassuppe und Frühlingsrolle</p>	<p>Graved-Lachs garniert an süsser Dill-Senfsauce dazu Toast</p>

Bei uns geniessen Sie Nahrungsmittel aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden mit der Herkunft bezeichnet und können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Über Herkunft, Fanggebiet und Fangmethode von Fischen gibt das Küchenteam, auf Anfrage, gerne Auskunft.



Restaurant  
im Bergli



Bei uns geniessen Sie Nahrungsmittel aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden mit der Herkunft bezeichnet und können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Über Herkunft, Fanggebiet und Fangmethode von Fischen gibt das Küchenteam, auf Anfrage, gerne Auskunft.