



# Restaurant im Bergli

Montag 17.01.22	Dienstag 18.01.22	Mittwoch 19.01.22	Donnerstag 20.01.22	Freitag 21.01.22	Samstag 22.01.22	Sonntag 23.01.22
<p>Tagessalat ***</p> <p>Kartoffelcremesuppe ***</p> <p>Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Kräuterreis</p> <p><b>oder</b></p> <p>Crevetten mit Spaghetti Tomatensauce Parmesan</p> <p><b>oder</b></p> <p>Paniertes Tofuschnitzel Basmati-Reis mit Rosinen ***</p> <p>Coupe Maison</p>	<p>Tagessalat ***</p> <p>Geflügelcremesuppe ***</p> <p>Schweinshaxen Cremolata Polenta Buntes Gemüse</p> <p><b>oder</b></p> <p>Geschnetzelte Kalbsleber Rösti</p> <p><b>oder</b></p> <p>Linsen Dal Pappadums Kartoffelpuffer ***</p> <p>Profiteroles</p>	<p>Tagessalat ***</p> <p>Gemüsecremesuppe ***</p> <p>Spaghetti Plausch Bolognese, Tomatenrahmsauce und Carbonara</p> <p><b>oder</b></p> <p>Lammhüftli rosa gebraten Jus Lauch-Kartoffelgratin</p> <p><b>oder</b></p> <p>Kartoffel-Kürbiströsti mit Käse überbacken ein Spiegelei ***</p> <p>Bananenroulade</p>	<p>Tagessalat ***</p> <p>Rüebliisuppe ***</p> <p>Paniertes Trutenschnitzel Kartoffel Wedges Wirzgemüse</p> <p><b>oder</b></p> <p>Siedfleisch vom Rind mit Mark Spätzli Tomate</p> <p><b>oder</b></p> <p>Panierte Gemüsescheiben mit Kräuterdip Getreiderondini ***</p> <p>Ananaskuchen</p>	<p>Tagessalat ***</p> <p>Käsesuppe ***</p> <p>Fischfilet Bordolaise Eblysotto Kefen</p> <p><b>oder</b></p> <p>Kabiswickel mit Reis und Rindfleisch Karotten</p> <p><b>oder</b></p> <p>Mah Meh mit Tofu und Gemüse ***</p> <p>Meringues mit Rahm</p>	<p>Tagessalat ***</p> <p>Bündner Gerstesuppe ***</p> <p>Schweinsvoren mit Estragonrahmsauce Teigwaren Mischgemüse</p> <p><b>oder</b></p> <p>Spanische Tortilla</p> <p><b>oder</b></p> <p>Gemüseteller ***</p> <p>Panna Cotta</p>	<p>Sonntagssalat ***</p> <p>Kürbiscremesuppe ***</p> <p>Roastbeef Sauce Bernaise Gratin Gemüsebouquet</p> <p><b>oder</b></p> <p>Kalbsbraten Morchelsauce Nüdeli Gemüsebouquet</p> <p><b>oder</b></p> <p>Gebratener Käse Knoblauchkartoffeln Tomate mit Basilikum ***</p> <p>Joghurtglace mit Ananaswürfel</p>
<b>Abendessen</b>						
Siedfleisch Carpaccio an Tomatenvinaigrette dazu Focaccia	Gebratene Griessschnitte dazu Beerenkompott	Quiche Lorraine dazu Blattsalat	Zigerhörnli dazu Apfelmus	Plain in Pigna	Pot eu feu dazu Brot	Lebkuchen und Nidle

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.