mooi wochenmenu mittag 12-13.30

alle menüs 21.-- inkl. suppe oder salat und tagesdessert

2. bis 4. januar

mittwoch	kalbsragout an dörrtomaten-rahmsauce mit tagliatelle und wirz
donnerstag	pastetli gefüllt mit brätkügeli, wurzelgemüse und schnittlauchsauce
freitag	gebratenes lachssteak mit kleinen kartoffeln und rahm-wirz
vegi	gemüse-süsskartoffelgratin serviert mit basilikumpesto
pasta	tagliatelle mit cinque pi sauce

7. bis 11. januar

montag	maispoulardenbrust mit thymianjus, kräuterrisotto und wirzgemüse
dienstag	schweinsschnitzeli mit zitronensauce, tagliatelle und brokkoli
mittwoch	siedfleisch mit wurzelgemüse und kartoffeln mit meerrettichschaum
donnerstag	rindshuftsteak mit folienkartoffeln, gebratenen pilzen und dip
freitag	grünes curry mit schweinsgeschnetzeltem, basmatireis, pak choi
vegi	polentapizza mit champignons und spinat, basilikumpesto, ruccola
pasta	tagliatelle mit bolognese sauce

14. bis 18. januar

montag	kalbshaxe mit schmorgemüse und eigenem jus, parmesan polenta
dienstag	schweins-cordonbleu mit kartoffelecken und brokkoligemüse
mittwoch	rindfleischvögel mit schmorgemüse, rotweinjus, weissweinrisotto
donnerstag	pouletflügeli mit kartoffelecken, brokkoli und kräuterdip
freitag	rösti mit rohschinken, ruccola und büffelmozzarella
vegi	mit wintergemüse gefüllte blätterteigkissen und randenpesto
pasta	tagliatelle mit pesto sauce

21. bis 25. januar

montag	rindsragout mit rotweinjus, wurzelgemüse und parmesan-polenta
dienstag	schweinshalsbraten mit thymianjus, karotten und kartoffelstampf
mittwoch	hausgemachte lasagne mit basilikumpesto
donnerstag	rindsgeschnetzeltes stroganoff mit kartoffeln und crème fraiche
freitag	paniertes pouletschnitzeli mit kartoffeln, zitronenmayo & brokkoli
vegi	kartoffelstrudel auf wirzgemüse und weisswein-safransauce
pasta	tagliatelle mit cinque pi sauce

28. januar bis 1. februar

montag	kalbsbratwurst mit rösti, zwiebelsauce und karottengemüse
dienstag	pouletbrust auf kräuterbulgur, rotweinjus und brokkoligemüse
mittwoch	braten vom schweinsnierstück mit linsen und kräuterbutter
donnerstag	kalbsgeschnetzeltes an champignons-rahmsauce, tagliatelle
freitag	gebratenes forellenfilet mit kräuterreis, blattspinat, weissweinsauce
vegi	safran-risotto mit gerösteten nüssen und frischen kräutern
pasta	tagliatelle mit bolognese sauce

zaubermuus tagesmenu nach wahl in zaubermuusgrösse sfr. 6.--

abendkarte januar mo-sa 18-21 uhr

alle hauptgerichte inklusive menüsalat

fleisch

geschmortes lammhäxli mit schmorgemüse
und eigenem jus* 18.--
mit speck und champignons gefüllte
maispoulardenbrust und rosmarinjus* 18.--

fisch

moulles mit wintergemüse, weissweinsud
und knoblauchbaguette* 24.--

vegi

risottostrudel mit gebratenen pilzen und
randenpesto* 21.--

***serviert mit beilage nach wahl 7.--**

lauwarmer linsensalat mit gemüse und frischen kräutern
kartoffel-sauerrahmstampf
borlottibohnenpuree
wintergemüse

pasta

tagliatelle 21.--
cappellacci 26.--
serviert mit sauce nach wahl
(naturale, bolognese, cinque pi, pesto)

salat grün	klein	6.--	gross	9.--
salat gemischt	klein	9.--	gross	12.--

weitere gerichte für den kleinen hunger finden
sie auf der menukarte.

herkunft fleisch: jenzer natura qualität schweiz
herkunft moulles: kann variieren: bitte servicemitarbeiter fragen
wir informieren sie gerne über zutaten, die allergien oder intoleranzen auslösen können.

061 534 00 02
mooi@guggenheimliestal.ch

mooi
ässe drinke gniesse