

## **mooi wochemenu mittag 12-13.30**

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

### **4. – 9.2. 2019**

- montag: paniertes pouletschnitzel mit kräuterreis und glasiertem knollen sellerie
- dienstag: geschmorte schweinebäckchen mit rollgerstenrisotto und ofengemüse
- mittwoch: rosa lammhufft mit ofenkartoffeln und federkohl
- donnerstag: trutenrollbraten mit tagliatelle und ratatouille
- freitag: konfiertes lachsfilet mit safran bramata und blattspinat
- vegi: kartoffel- selleriegratin mit randenchutney
- pasta: tagliatelle mit cinque pi sauce

### **11. – 16.2.2019**

- montag: rindsragout an thymianjus und linsengemüse
- dienstag: pouletschenkel aus dem ofen mit chili-kartoffeln und vanillekürbis
- mittwoch: rindfleischvogel mit rotkohl und spätzli
- donnerstag: schweinskrustenbraten mit quinoa und geschmortem fenchel
- freitag: gebratenes zanderfilet mit rotweinsrisotto und geröstetem federkohl
- vegi: kartoffelgnocchi mit federkohl und gorgonzola
- pasta: tagliatelle mit pesto sauce

### **18. – 23.2.2019**

- montag: chili-meatballs mit rahmwirsing und spätzli
- dienstag: szegediner gulasch mit sauerkraut und serviettenknödel
- mittwoch: orientalisches lammragout mit kichererbsen und couscous
- donnerstag: pouletbrust mit kartoffelgnocchi und gemüwestreifen an thymianjus
- freitag: forelle müllerin mit parmesankartoffeln und rahmspinat
- vegi: thailändisches gemüsecurry mit mungosprossen und zitronengras
- pasta: tagliatelle mit bolognese sauce

### **25.2. – 2.3.2019**

- montag: geschmorte lammhaxe mit glasierten randen und ofenkartoffeln
- dienstag: limonenschnitzel mit brokkoli und tagliatelle
- mittwoch: poulet fleischvogel mit mozzarella und rösti
- donnerstag: rindsragout mit schmorgemüse und parmesanpolenta
- freitag: gebratenes forellenfilet mit kräuterreis, blattspinat, weissweinsauce
- vegi: getrüffeltes weissweinsrisotto mit marinierten waldpilzen
- pasta: tagliatelle mit cinque pi sauce

# abendkarte februar mo-sa 18-21 uhr

alle hauptgerichte inklusive menüsalat

## fleisch

- rosa entenbrust mit orangen-schwarzbierlack\* 19.--
- geschmorte kalbskopfbäggli mit balsamicojus\* 21.--

## fisch

- skrei (winterkabeljau) mit krustentierschaum\* 23.--

## vegi

- tagliatelle mit waldpilzen, flower sprouts und belper knolle\* 21.--

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

- hausgemachte kartoffelgnocchi
- glasierter rotkohl
- kräuterreis
- 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 menükarte.



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

061 534 00 02

mooi@guggenheimlietal.ch

