



Restaurant **Wildbach**

Wochenkarte vom 06.05. – 10.05.2024

Wochenhit inkl. Tagessuppe oder Menüsalat

Bio-Rindstatar, garniert
mit Toast und Butter

Fr. 24.00

Montag 06.05.2024

Tagessuppe oder Menüsalat

Hörnli-Gemüseauflauf

Quorn Cordon-Bleu*

Fr. 18.00

Kohlrabi

Vegi Fr. 16.00

Pommes Frites

*pflanzlich, guät für üs
und dä Planet

Tagessdessert: Savarin mit Fruchtsalat

Fr. 03.00

Dienstag 07.05.2024

Tagessuppe oder Menüsalat

Fleischkäse aus dem Ofen

Trüffel Fagottini

Fr. 18.00

Jus

mit Datteltomaten

Vegi Fr. 16.00

Glasierte Karotten

und Schnittlauch

Bratkartoffeln

Tagessdessert: Nidletäfel-Parfait

Fr. 03.00

Mittwoch 08.05.2024

Schweins-Geschnetzeltes

Blätterteig Pastelli mit Spargelragout

Fr. 18.00

Estragonsauce

Vegi Fr. 16.00

Peperonigemüse

farbiger Reis

Tagessdessert: Schokoladen-Brownie

Fr. 03.00

Donnerstag 09.05.2024

Auffahrt, Restaurant ab 14:00 Uhr geöffnet

Freitag 10.05.2024

Tagessuppe oder Menüsalat

Frühlingzwiebel Strudel

Kräuterquark

Pilzragout

Im Ei gebratenes

Seelachsfilet*

Broccoli

Pilawreis

Fr. 18.00

Vegi Fr. 16.00

Tagesdessert: Mandelflan

Fr. 03.00

Suppe/ Salatbuffet

zusätzliche Tagessuppe oder Menüsalat

Fr. 03.00

nur Tagessuppe oder Menüsalat mit Brot

Fr. 05.50

Mittlerer Salatteller mit Brot

Fr. 08.50

Grosser Salatteller mit Brot

Fr. 13.50

Aktuell/ Weine in 7.5 dl Qualität

Weiss: Chardonnay, IGP, Gran Sasso, 23, l

Pro dl

Weiss: Roero Arneis, DOC, 22, l

Fr. 06.00

Rot: Lagrein, DOC, Kurtatsch, 21, A

Rot: Primitivo, IGP, Gran Sasso, 22, l

Alle Preise in Fr., inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch/ Fisch ausschliesslich aus der Schweiz. Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft zur Herkunft tierischer Produkte sowie zu möglichen Allergenen in unseren Speisen.

Genuss im Zentrum.