

Menü Mai 2021

MONTAG	Waadtländer Saucisson oder marinierte Ofenrandenkräftiger Kartoffel- Laucheintopf Apfelsenf Rosmarin-Brötli	25.-/18.-
DIENSTAG	Marinierte und grillierte Pastinaken Kartoffelstampf mit geröstetem Knoblauch Salsa verde	22.-
MITTWOCH	Rogan Josh: Indisches Lammragout oder Gemüsecurry serviert mit Linsen Dal, Basmati Reis, Minzenchutney und Joghurt Raita	25.- / 20.-
DONNERSTAG	Chorizo Streifen oder mariniertes Chicorino Gemüse Paella, Safran kräftige Tomatenessenz Knobli- Brotchips	25.-/ 22.-
FREITAG	Süd Indisches Gemüse- Curry, serviert mit Linsen Dal, Basmati Reis, Minzenchutney und Joghurt Raita	20.-
SAMSTAG	vom Holzkohle- Grill: Wurst Spezialitäten oder mariniertes Gemüse, serviert mit kräftigem Gewürz-Couscous, saisonalen Salaten und Fladenbrot	28.-/ 22.-
SONNTAG	<i>Brunch</i> Birchermüesli Hausgemachtes Humus 3erlei Käse von der Chäshütte Antipasti, Oliven, Dörrtomaten, Kapernäpfel, Zwiebeln Zehendi Rohschinken Gipfeli, Zopf, Chneubrot von Backbord Konfi, Butter	28.-



Zehendermätteli

Beiz Kultur Garten



Zehendermätteli

Beiz Kultur Garten