

## WOCHENMENÜS

30.11 – 04.12.2020

**VEGETARISCH | CHF 16.50**

**FLEISCH/FISCH | CHF 16.50**

**MONTAG**

**Vegi Cannelloni**  
mit Sauce Mornay  
und Kürbiswürfel

**Rinderschmorbraten**  
serviert mit Kartoffelgratin  
Rosmarinjus und Bohnen

**DIENSTAG**

**Pizza Verdure**  
mit Artischocken, Broccoli  
Champignon und Peperoni

**Schweinegeschnetzeltes süss & sauer**  
dazu servieren wir Butterreis  
und gebratene Zucchetti

**MITTWOCH**

**Parmigiana a la Nonna**  
mit Aubergiene  
und Mozzarella

**Fischragout**  
im Blätterteig Pastetchen  
dazu Ärbsli & Rüeblli

**DONNERSTAG**

**Indisches Gemüsecurry**  
leicht pikant mit Kichererbsen  
und Naan Brot

**Poulet Brust a la Creme**  
mit Schwingerhörnli  
und glasierten Rüeblli



**FREITAG**

**Gemüse Lasagne**  
mit Bechamel und Gemüse Bolognese  
überbacken mit Mozzarella

**Chickenburger**  
mit Kürbiscutney  
Pommes und Saisongemüse

**Monats, und Wochen Specials finden Sie auf der zweiten Seite! 😊**

# MONATS- UND WOCHENHITS

## SAISONAL | WILD

---

### Hirschpfeffer ( EU)

mit Schwingerhörnli  
Rosenkohl und Bohnen

CHF 24.50

---

### Blut oder Leber Wurst

Schalotten Sauce  
Apfel- Kartoffel Galetten  
mit Saison Gemüse

CHF 18.50

---

## SONSTIGE SPECIALS

---

### HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

#### Hausgemachte Käse Spätzli

mit Greyzerkäse Erbsli und Schinkenstreifen

CHF 21.50

---

### FLAMMKUCHEN

#### Classic

mit Crème Fraîche «Ascott Art», feinen Zwiebeln  
Speck (CH) und rezentem Greyerzer

#### Meatless

mit Bohnen Peperoni und Artischocken

CHF 15.50

---

## DESSERTS

---

### HAUSGEMACHTE GLACE

Drei feine hausgemachte Glace Sorten,  
in verschiedenen Weisen Angerichtet.  
Fragen Sie bei „Glust“ nach der Glace Karte.

---

### COUPE NESSELRODE VERMICELLES

#### Klassisches Vermicelles

auf Meringuebödeli und garniert mit Schlagrahm

CHF 7.50

#### Coupe Nesselrode

Feines Vermicelles auf Meringuebödeli, verfeinert mit Vanille Glace und  
garniert mit Schlagrahm

CHF 12.50

---