



Liebe Gäste

Aufgrund der sehr schwankenden Auslastung unseres Restaurants haben wir beschlossen, bis auf weiteres keine Wochenmenüs mehr festzulegen und zu publizieren.

Um Ihnen nach wie vor unsere frische Küche anbieten zu können, planen wir neu von Tag zu Tag. Durch diese Massnahme sind wir weiterhin in der Lage, Ihnen eine leckere Auswahl an verschiedenen Fleisch- und vegetarischen Gerichten anzubieten.

Die Menüs können Sie jeweils am Morgen (ab 10.00 Uhr) auf unserer Homepage einsehen.

Wir freuen uns, dass wir für Sie saisonale, frische und abwechslungsreiche Gerichte zubereiten können und als Nebeneffekt (helfen Sie uns) Foodwaste zu vermeiden.

Ihr Team vom Restaurant Zeughaushof

FREITAG 04. DEZEMBER 2020

TAGESSUPPE

Pilzrahmsuppe

SALAT

Kleiner gemischter Salat

MENU 1 MIT SUPPE ODER SALAT **21.50** **VEGI 1** MIT SUPPE ODER SALAT **17.50**

Gebratenes St.Pierrefilet (NZL),
angerichtet auf marinierten
Artischockenherzen, serviert mit
Cous-Cous und Kräuterjoghurt

Sämiger Rahmspinat serviert auf
kleinen, gebackenen Kartoffelwürfel
und garniert mit gerösteten
Kichererbsen

MENU 2 MIT SUPPE ODER SALAT **19.50** **VEGI 2** MIT SUPPE ODER SALAT **17.50**

Augustiner Schüblig serviert mit süssem
Senf, hausgemachtem Kartoffelsalat
und einer Gurken-Tomatengarnitur

Vegetarische Frühlingsrollen
(Hausgemacht von unserer
Teilnehmerin Polly) mit kleiner
Salatgarnitur und einem Chili-Dip

PASTA **17.50** **TAGESSPEZIALITÄT** **18.50**

Ravioli Rustico mit einer
Eierschwämmli-Ricottafüllung, an
frischen Kräutern und Tomatenwürfel

Gebratenes Pouletbrüstli mit
Champignonrahmsauce, serviert mit
Rösti und einer Gemüse-garnitur

WEITERE GERICHTE

Portion Suppe **6.50**

Gemischter Salat **7.50**

Bunter Salatteller mit Ei **16.50**

DESSERTS

Vermicelles mit Meringue **5.00**

DEKLARATION

Sofern nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch und Geflügel aus Schweizer Produktion.

Für Auskünfte zu Allergenen wenden Sie sich bitte ans Fachpersonal.

Preise in CHF, inklusive gesetzlichen MwSt.