

# Z'Mettag ide Tuube

WIRTSCHAUS  
**TAUBE**



## Menü met Tagessoppe oder Tagessalat

### Fleischtäller

**Montag 07.01.2019**

#### **Grossmutter's Hackbraten an Rahmsauce**

mit Kartoffelstock und Gemüse

*Grandma`s meat loaf with mashed potatoes and vegetables*

**Dienstag 08.01.2019**

#### **Hirschgeschnetzeltes in Preiselbeerrahm**

mit Spätzli und Rosenkohl

*Sliced deer stripes in cranberrie sauce, spaetzle and brussel sprouts*

**Mittwoch 09.01.2019**

#### **Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce**

mit Pommes frites und glasierte Karotten

*Fried pork sausage with onion sauce, french fries and carrots*

**Donnerstag 10.01.2019**

#### **Schweizer Pouletragout in Kräuterrahm**

auf einem Gemüse-Reis serviert

*Swiss chicken ragout in herb sauce with vegetable-rice mix*

**Freitag 11.01.2019**

#### **Schweins-Knoblauchsteak an Rosmarinjus**

mit Nudeln und gebratenem Gemüse

*Pork garlic steak with rosmarinsauce, noodles and fried vegeables*

**21.80**

### Feschtäller

#### **Paniertes Seelachsfilet (NOR)**

mit Rahmlauch und Salzkartoffeln

*Breaded coalfish filet with creamy leek and salt potatoes*

**23.80**

### Vegitäller

#### **Gebratene Brotknödelscheiben**

mit einem Pilzragout und Wirsinggemüse

*Bread dumplings with mushroomragout and savoy*

**19.80**

## Aus unserem à la carte Angebot

### **Chappubrogg-Röschti**

mit Speck, Tomaten, Käse, Schnittlauch, Spiegelei

*Authentic Lucerne roesti served with bacon, tomato, chive and egg*

**26.80**

## Wochenhit 1

### **Mit Spinat und Frischkäse gefüllte Pouletbrust serviert auf einem Nussrisotto**

*Chicken breast fillet with spinach and cream cheese served on a nuts-risotto*

**28.80**

## Wochenhit 2

### **Innerschweizer Kalbslebergeschnetzeltes in Butter gebraten, mit Rösti und Broccoli**

*Sliced calf liver with rösti and broccoli*

**38.80**