

# MENUPLAN 14.09. - 18.09.2020

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
KITCHEN	<b>«PUMPKIN CHICKEN»</b> Pouletschnitzel in einer Kürbis-Weissbrot-Panade, dazu Weissweissrisotto und grünen Bohnen mit Zwiebeln  STUD 12.00 INT 13.00 EXT 19.00	<b>«GYROSTELLER»</b> Gebratenes Schweinsgeschnetzeltes, griechisch mariniert auf Fladenbrot serviert, mit Tzatziki, Chiflocken und Pommes Frites  STUD 12.00 INT 13.00 EXT 19.00	<b>«PERU-BURGER»</b> Rindfleischburger im Sesambun, mit Süsskartoffelchips, Zwiebeln, Limette, Koriander, Chili, Joghurtsauce und Kartoffel Wedges Vegetarische Variante: Mit Sojagrillburger  STUD 12.00 INT 13.00 EXT 19.00	<b>SCHUPFNUDELN</b> mit Mohn, Apfelschnitzen und Kresse-Petersilienpesto, dazu Menusalat  STUD 12.00 INT 13.00 EXT 19.00	
FAVORITE	<b>«SCHWEINSBRATWURST»</b> mit Zwiebelsauce, Parmesanpolenta und Blumenkohl  STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	<b>«FISCHERS FRITZ»</b> Paniertes MSC-Kabeljaufilet dazu Kräuterquark, Salzkartoffeln und Blattspinat mit Curry und Kurkuma  STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	<b>ÄPLER MAGGRONEN</b> Makkaroni mit Rahm, Röstzwiebeln, Kartoffeln und hausgemachtem Apfelmus   STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	<b>«PEPPER-GARLIC CHICKEN»</b> Poulet-Schenkelragout, Pfeffer, Knoblauch, Ingwer, und Kefirlimette dazu Basmatireis und Menusalat  STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	<b>« THE SCOTTISH»</b> Kalbshacksteak mit Whiskey-Rahmsauce, Spiralen-Teigwaren und Karotten  STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00
GREEN	<b>«ARRABIATA»</b> Tortellini mit Käsefüllung an pikanter Tomatensauce, dazu grüne Bohnen mit Zwiebeln   STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	<b>KÜRBIS-QUINOA-EINTOPF</b> mit Orangen-Chutney und Johannisbeeren   STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	<b>PILZRAGOUT</b> mit Blätterteigpastetli, Langkornreis und Erbsen-Karottengemüse   STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	<b>KÜRBIS-CHIABURGER</b> mit Paprikarahmsauce, Spätzli und Broccoli   STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00	<b>GEMÜSE-PANANG-CURRY</b> mit Basmatireis und Cashewnüssen   STUD 7.00 INT 8.00 EXT 14.00
HOT & COLD	<b>YOUR CHOICE</b> Stellen Sie sich Ihr Menü nach Lust und Laune selber zusammen Preis pro 100g  INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50	<b>YOUR CHOICE</b> Stellen Sie sich Ihr Menü nach Lust und Laune selber zusammen Preis pro 100g  INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50	<b>YOUR CHOICE</b> Stellen Sie sich Ihr Menü nach Lust und Laune selber zusammen Preis pro 100g  INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50	<b>YOUR CHOICE</b> Stellen Sie sich Ihr Menü nach Lust und Laune selber zusammen Preis pro 100g  INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50	<b>YOUR CHOICE</b> Stellen Sie sich Ihr Menü nach Lust und Laune selber zusammen Preis pro 100g  INT 2.30 STUD 2.30 EXT 2.50

ÖFFNUNGSZEITEN:  
 Finden Sie auf unserer Microsite:  
<http://vista.sv-restaurant.ch>