



Restaurant **Klus Park**

Wochenkarte vom 20.5. – 26.5.2024

Montag 20.5.

Bouillon mit Flädli oder Menüsalat

Kalbsbraten an Kräuterjus
Griess-Gnocchi
Grüne Bohnen

Blätterteig-Pastetli
gefüllt mit Gemüseragout

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Bienenstich

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Dienstag 21.5.

Gemüsecrème-Suppe oder Menüsalat

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce
Rösti
Kefen

Apfel-Peperoni-Gulasch
mit breiten Nudeln

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Aprikosenkompott

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Mittwoch 22.5.

Haferflockensuppe oder Menüsalat

Rindsvoressen
Polenta
Ratatouille

Gebratene Maisschnitte
an Tomatensauce
Ratatouille

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Marmor Cake

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Donnerstag 23.5.

Tomatencrème-Suppe oder Menüsalat

Äplermagronen
mit Gemüsestreifen
und Apfelschnitzen

Gemüse-Nuggets
mit Knoblauch-Mayo
Zucchetti

Fr. 16.- / 16.-

Tagesdessert: Vanillecrème

Fr. 3.-

Freitag 24.5.

Minestrone oder Menüsalat

**Fischchnusperli mit Remouladensauce
Reis
Blattspinat**

**Pizza mit Champignons,
Zwiebeln, Mais und
Mozzarella**

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Glacé mit Rahm

Fr. 3.-

Fisch Herkunft: Deutschland

Samstag 25.5.

Spinatcrème-Suppe oder Menüsalat

**Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce
Spinatnudeln
Mischgemüse**

**Gemüsepfanne
mit Zucchini, Auberginen
und Peperoni
Bratkartoffeln**

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Birnenquark

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Sonntag 26.5.

Bouillon mit Ei oder Menüsalat

**Schweinsbraten mit Jus
Röstikroketten
Kohlräbli**

**Gemüseburger
mit Cocktailsauce
Ofentomate**

Fr. 21.- / 19.-

Tagesdessert: Tiramisu

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Wochenhit inklusive Salat oder Suppe

**Frittierte Tintenfischringe mit Sauce tartare
Salat vom Buffet**

Fr. 18.50

Herkunft Fisch: Spanien

Alle Preise in Fr., inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer.
Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft zur
Herkunft tierischer Produkte sowie zu möglichen
Allergenen in unseren Speisen.

Genuss im Zentrum.