



Restaurant **Wyrot**

Wochenkarte vom 20.5. – 26.5.2024

Montag, 20.5.

5 Korncreme oder Menüsalat

**Kalbsschulterbraten, Rotweinsauce
Kartoffelcroquetten
Rosenkohl**

**Vegetarische Aelpler
Magronen, geröstete
Zwiebeln
Apfelschnitze**

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Erdbeerquarkschnitte

Fr. 3.-

Kalb: Schweiz BIO

Dienstag, 21.5.

Tagessuppe oder Menüsalat

**Fleischkäse aus dem Rohr, Jus
Polenta
Kohlrabi mit Kräutern**

**Lauch-Törtli mit Fetakäse
Tagessgemüse**

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Gebrannte creme

Fr. 3.-

Schweinefleischerzeugnis: Schweiz

Mittwoch, 22.5.

Kichererbsensuppe oder Menüsalat

Wähentag (Käse/Spinat)

**Feine Nüdeli
Morchel-Spargelragout
Parmesan gerieben**

Fr. 16.- / 16.-

Tagesdessert: Kirschenwähe

Fr. 3.-

Donnerstag, 23.5.

Blumenkohlcremesuppe oder Menüsalat

**Poulet Hacksteak
Whiskysauce
Spiralen, Lattich**

**Französisches
Champignon Omelette
Rüebli, Blumenkohl**

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Tiramisu Mousse

Fr. 3.-

Poulet: Schweiz

Freitag, 24.5.

Lauchcreme oder Menüsalat

Lachsfilet pochiert
Hollandaise, Pilaw-Reis
Rahmspinat

Vegetarischer
Flammkuchen
Tagesgemüse

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Glace

Fr. 3.-

Lachs: Norwegen Zucht

Samstag, 25.5.

Tagessuppe oder Menüsalat

Speck Zweierlei mit Senf
Salzkartoffeln, Sauerkraut

Bio Gemüseburger
Süßkartoffeln Pommes
Grüne Bohnen

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Erdbeeren mit Rahm

Fr. 3.-

Schwein: Schweiz

Sonntag, 26.5.

Bouillon mit Flädli oder Menüsalat

Kalbsschnitzel
Calvadossauce
Nudeln, Rüeblì

Verlorenen Eier mit Spinat
Salzkartoffeln
Tagesgemüse

Fr. 21.- / 19.-

Tagesdessert: Windbeutel

Fr. 3.-

Kalb: Schweiz

Wochenhit inklusive Salat oder Suppe

Schweinsschnitzel

Fr. 18.-

Kräuterbutter

Pommes Rissolees, Broccoli

Schwein: Schweiz BIO

Saisongericht inklusive Salat oder Suppe

Weisse Spargeln, Hollandaise

Fr. 18.-

Landrauchschinken

Neue Kartoffeln

Schweinefleischerzeugnis: Schweiz

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.