

MONTAG	MENÜ 1	BRAMATASCHNITTE (MAIS- RIEBEL VOM RICHARD DIETRICH) Rahmkohlrabi + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	LINGUINI MIT WEISSWEIN- GEMÜSE RAHMSAUCE Räucherlachs- Streifen + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACDG
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGLM
DIENSTAG	MENÜ 1	GEMÜSE LASAGNE AL FORNO fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 3	KALBSRAGOUT "ZÜRCHER ART" Teigwaren + Zucchini Gemüse	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Pommes Rustica + Mango- Habanero	ALLERGENE ACGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	VOLLWERTRISOTTO Ebly + Quinoa + Hirse + Buchweizen + Gemüse + frische Kräuter + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	FRISCH GERÖSTETE LÄNDLE SCHWEINELEBER Langkornreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	GEBRATENES HÜHNERBRÜSTCHEN Kräuterbutter + Ratatouille- Gemüse + Potato Wedges	ALLERGENE GL
	GRILLMENÜ	SOMMERPAUSE	
DONNERSTAG	MENÜ 1	ASIA- EIERNUDELN MIT STREIFENGEMÜSE Mu-Err Pilze + Wasabi- Rührei + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACFGLM
	MENÜ 2	CURRY WURST VOM LÄNDLE ST. GALLER hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	LÄNDLE KALBSBRATEN Butterspätzle + Vichy Karotten	ALLERGENE ACGL
FREITAG	MENÜ 1	MARILLENKNÖDEL IM BRÖSELMANTEL Sauerkirschenragout + 1 Stück Obst	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	GEBRATENES KAP- SEEHECHTFILET MIT KRÄUTERKRUSTE Wildreis + Wok Gemüse	ALLERGENE ACDFGLM
	MENÜ 3	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 10,50 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 11,00 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 12,50 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 12,50
SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 9,40

LEGENDE DER ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Restaurant.

HERKUNFTSANGABE

Rind: 100% AT / Schwein: 100% AT / Kalb: 100% AT / Geflügel: 100% EU / Wild: 100% AT / Milch: 100% AT / Milchprodukte: 100% EU / Eier: 100% AT