GASTRONOMIE & EVENTS LÄBESGARTE
Restaurant
Tel. 032 671 67 23
restaurant@laebesgarte.ch

Menüplan vom 16. - 22. November

Montag 16.11.26	Dienstag 17.11.26	Mittwoch 18.11.26	Donnerstag 19.11.26	Freitag 20.11.26	Samstag 21.11.26	Sonntag 22.11.26
Mittagessen	**Mittagessen**	**Mittagessen**	**Mittagessen**	**Mittagessen**	**Mittagessen**	**Mittagessen**
Salatbuffet	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*	*Salatbuffet*
Kürbiscremesuppe mit Amaretto	*Broccolicremesuppe*	*Rosenkohlpüreesuppe*	*Lauchcremesuppe*	*Karottencremesuppe*	*Spinatcremesuppe*	*Tomatencremesuppe*
Pouletpiccata mit Tomatensauce Weissweinrisotto mit Mascarpone Broccoli mit Mandeln	Wildgeschnetzeltes Winzer Art mit Ginrahmsauce und Trauben Chnöpfli Rosenkohl und Rotweinbirne	Rindszunge und Saucisson mit Pommerysenfsauce Salzkartoffeln Lauchgemüse	Adrio mit Kräuterbuttersauce Nudeln Glacierte Karotten	Fischstäbli mit Zitronenmayonnaise Petersilienkartoffeln Rahmspinat	Hausgemachte Crepescannelloni mit Hackfleischfüllung, Überbacken mit Basilikumsauce	Im Apfelmost eingeleter Schweinshahlsbraten Thurgauer Art Kartoffelstock Rotkraut
		Albertos Schoggikuchen				*Orangentiramisu*
Vegetarisch	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**	**Vegetarisch**
Auberginenpiccata mit Tomatensauce Weissweinrisotto mit Mascarpone Broccoli mit Mandeln	Quorngeschnetzeltes Winzer Art mit Ginrahmsauce und Trauben Chnöpfli Rosenkohl und Rotweinbirne	Gemüseburger mit Kräuterbuttersauce Salzkartoffeln Lauchgemüse	Tofusteak mit Kräuterbuttersauce Nudeln Glacierte Karotten	Gemüsenuggets mit Zitronenmayonnaise Petersilienkartoffeln Rahmspinat	Hausgemachte Crepescannelloni mit Spinat-Ricottafüllung, Überbacken mit Basilikumsauce	Gemüsebraten mit Apfelmostsauce Kartoffelstock Rotkraut
Abendessen	**Abendessen**	**Abendessen**	**Abendessen**	**Abendessen**	**Abendessen**	**Abendessen**
Teigwarenauflauf mit Gemüse Salat	Käseschnitte mit Salat	Milchreis mit Kirschenkompott	Belegte Brötli mit Schinken, Thon und Ei	Wienerli mit Kartoffelsalat	Zwetschgenkuchen mit Schlagrahm	Café complet mit Aufschnitt
Alternative	**Alternative**	**Alternative**	**Alternative**	**Alternative**	**Alternative**	**Alternative**
Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes

Zu den Abendessen wird Milchkaffee serviert.

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch und Fisch aus EU Zucht. Ausnahmen werden speziell deklariert. Alle Gebäcke sind Eigenprodukte oder Schweizer Fabrikate.
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergen in den einzelnen Gerichten.