

**Mittagessen Restaurant Schnabelweid**  
**Montag, 11. Oktober 2021 bis Freitag, 15. Oktober 2021**

- Montag**
- Kürbiscremesuppe mit Kernöl
  - oder
  - Fenchel-Orangensalat mit Pinienkernen
  - oder
  - Geflügelterrinen mit Apfelchutney, marinierten Salatspitzen und karamellisierten Pistazien
  - ☆☆☆
  - Glasierte Kalbsschulter mit Bergkräuterjus, Spätzli und Broccoli
  - oder
  - Safranrisotto mit Grillgemüse und Grana Padano Spähnen
  - ☆☆☆
  - Schoggimousse mit Mango-Minz-Salat
- Dienstag**
- Rindsbouillon mit Eierstich und Schnittlauch
  - oder
  - Nüsslisalat mit Husdressing, Birnenwürfel und Gartenkresse
  - oder
  - Mille feuille von Möstbröckli, Zucchini, Hüttenkäse, dazu marinierte Salatspitzen
  - ☆☆☆
  - Geschmorte Schweinsbäggli mit Bergpfeffer, dazu Ofenkartoffeln und glasierten Urkarotten
  - oder
  - Spinatknödel mit brauner Butter, Tomatenwürfel und geriebenem Bergkäse
  - ☆☆☆
  - Zwetschgen Trifle mit Crumble
- Mittwoch**
- Waldpilzcremesuppe mit Rosmarin
  - oder
  - Griechischer Salat mit schwarzen Oliven, Feta und frischem Oregano
  - oder
  - Bündner Rohschinken mit pikantem Kürbissalat und mariniertem Friséesalat
  - ☆☆☆
  - Wiener Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm, Serviettenknödel und Mandelbroccoli
  - oder
  - Pasta mit Zucchini und Ricotta gefüllt, dazu Zitronensauce und geröstetem Sesam
  - ☆☆☆
  - Birnentarte mit Baumnussglace

**Donnerstag**      Zwiebelsuppe mit Thymian und Brotwürfel  
oder  
Gemischter Salat mit Hausdressing, Croûtons und Sprossen  
oder  
Scheiben vom rosa Kalbsmocken mit Thunfischsauce, Kapernäpfeln und Zupfsalat  
★ ★ ★  
Gebratene Maispoulardenbrust mit Traubenjus, Sbrinzrisotto und Ofengemüse  
oder  
Kürbis-Spinatlasagne mit Baumnusssauce  
★ ★ ★  
Blätterteigschnitte mit Vanillecreme und Traubensalat

**Freitag**            Cremige Polentasuppe mit Speckstreifen  
oder  
Tessiner Brotsalat mit Burrata und Basilikumpesto  
oder  
Crevetten Cocktail mit Mango und Chili  
★ ★ ★  
Gebratenes Roastbeef vom Bio-Weiderind mit hausgemachter Tartar Sauce  
Kartoffelstampf und Speckbohnen  
oder  
Steinpilzrisotto mit frittiertem Rucola und glasierten Cherrytomaten  
★ ★ ★  
Lebkuchenmousse mit Rotweinzwetschgen

**Preise**

Tagessuppe:	CHF 8.00
Vorspeise:	CHF 9.00 / 12.00
Hauptgang Fleisch:	CHF 28.00
Hauptgang vegetarisch:	CHF 18.00
Dessert:	CHF 10.00