



Restaurant **Verde**

Wochenkarte vom 29.4. – 5.5.2024

Montag, 29.4.

Maronisuppe oder Menüsalat

Rindsgeschnetzeltes
Neue Bratkartoffeln mit Thymian
Glasierte Karotten

Asiatisches Curry
Mit Tofu
Basmatireis

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Rhabarber Creme

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Dienstag, 30.4.

Brotsuppe oder Menüsalat

Pouletschenkel Steak
Honig - Senf Sauce
Pilaw - Reis
Kräutertomate

Quorn Geschnetzeltes
Polenta
Peperoni Gemüse

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Schoggiköpfli

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Mittwoch, 1.5.

Bouillon Frühlings Art oder Menüsalat

Walliser Rösti

Ravioli 5 Formaggi
Tomatensauce

Fr. 16.- / 16.-

Tagesdessert: Cassata

Fr. 3.-

Donnerstag, 2.5.

Gemüsecremesuppe oder Menüsalat

Schweinsgeschnetzeltes
Nudeln
Brokkoli

Zucchini Piccata
Safranrisotto
Cherrytomaten

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Gebrannte Creme

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Freitag, 3.5.

Spargelsuppe oder Menüsalat

Paniertes Seelachsfilet
Tartar Sauce
Salzkartoffeln
Gemüwestreifen

Gefüllte Peperoni
Vegi Jus
Kartoffel-Sellerie-Püree

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Erdbeersalat

Fr. 3.-

Fisch Herkunft: Deutschland Nordostpazifik

Samstag, 4.5.

Blumenkohlsuppe oder Menüsalat

Brätkügel
Blätterteig Pastelli
Erbsen und Karottengemüse

Vegetarische Pizza
Polenta

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Früchtequark

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Sonntag, 5.5.

Bouillon mit Flädli oder Menüsalat

Schweins Cordon Blue
Kroketten und Romanesco

Mediterrane Nudelpfanne
Ziegenfrischkäse
Granatapfel

Fr. 21.- / 19.-

Tagesdessert: Karottenkuchen

Fr. 3.-

Fleisch Herkunft: Schweiz

Wochenhit inklusive Salat oder Suppe

Pampa Steak mit Kräuterbutter
Pommes Frites
Tagesgemüse

Fr. 18.-

Fleisch Herkunft: 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.