Tagesmenus
Restaurant Kaserne

Montag 04. – Freitag 08. Oktober 2010

Unser vegetarisches Gericht

Hörnli Winzer Art CHF 18.50

Al dente gekochte Hörnli mit Trauben und Marroni an einer delikaten Weisswein-Sauce.
Dazu servieren wir Ihnen einen kleinen grünen Salat.

Kleinere Portion CHF 15.50

	Tagesmenu 1 **CHF 18.50** Kleinere Portion* **CHF 15.50**	**Tagesmenu 2** **CHF 22.50** Kleinere Portion* **CHF 19.50**
Montag	Leichte Gorgonzolasuppe Riz Casimir mit Pouletfleisch BR Blattsalat*	Leichte Gorgonzolasuppe Irish Stew Gourmet Style Eintopf mit Lammfleisch NZ, Gemüse und Kartoffeln*
Dienstag	Kartoffel-Knoblauchsuppe Rindfleischvogel Burgunder-Sauce Vichy-Kartoffelstock Bohnen*	Kartoffel-Knoblauchsuppe Schweins-Saltimbocca Risotto Eisbergsalat mit Rotkraut*
Mittwoch	Gemüse-Crèmesuppe Penne alla campagnola mit Speck, Spinat, Erbsen und Broccoli Salat und Früchtemus*	Gemüse-Crèmesuppe Roastbeef BR Sauce Béarnaise Rösti-Kroketten Gemüse*
Donnerstag	Reissuppe mit Rindfleisch Schweinshals-Braten Kartoffelgratin Mischgemüse*	Reissuppe mit Rindfleisch Pouletbrüstli BR gefüllt mit Banane, an Rhum-Sauce Wildreis Romanesco
Freitag	Bouillon mit Gemüse Spaghetti "Marinara" mit Meeresfrüchten und Cre- vetten an Weisswein-Sauce Gemischter Salat*	Bouillon mit Gemüse Schweins-Kotelett Thymian-Sauce Pommes rissolées Rotkraut
Fleischdeklaration	BR = Brasilien	NZ = Neuseeland

Wochenhit

CHF 25.50

Pferde-Médaillons

Zart gebratene Pferde-Médaillons CDN an Chili-Pfeffer-Sauce.
Dazu hausgemachte Spätzli und Blattsalat.

Wochen-Dessert

CHF 8.50

Coupe "Gute Luise"

In Zuckersirup gekochte Birnenhälfte mit Vanille-glacé und Schoggi-Sauce.