

Spezialitäten aus dem Militärkochbuch

BEI ALLEN GERICHTEN WIRD SCHWEIZERFLEISCH VERWENDET



Vorspeisen / Beilage

Fleischsuppe mit Backerbsen	Fr. 5.50
Grüner Salat	Fr. 7.00
Gemischter Salat	Fr. 9.00
Nüssler Salat mit Speck	Fr. 11.50
Manöversalat mit Pilzen, Nüsse, Speck, Zwiebeln	Fr. 14.00
Apfelmus	Fr. 5.50



Menüplan

Saftplätzli, Kartoffelstock, Erbsen u. Rüepli	Fr. 22.50 / Fr. 19.00
Kutteln an Tomatensauce, Kartoffelstock	Fr. 18.00 / Fr. 15.50
Schweinsleber sauer, Polenta mit Käse, Randensalat	Fr 17.50 / Fr. 15.50
Rindszunge an Kapernsauce, Kartoffelstock, grüne Bohnen	Fr. 19.00 / Fr. 16.00
Manöver Cordon bleu, Pommes-frites, Erbsen u. Rüepli (Büchsenfleischkäse mit Raclettekäse 150 od. 300 gr.)	Fr. 19.50 / Fr. 15.50
Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli, Apfelmus	Fr. 17.50 / Fr. 14.50
Hackbraten, Kartoffelstock, Erbsen u. Rüepli	Fr. 21.00 / Fr. 16.50
Suppe mit Spatz Portion / Teller	Fr. 22.50 / Fr. 13.50
Käseschnitte	Fr. 15.00 / Fr. 11.50
Fotzelschnitte mit Apfelmus	Fr. 14.50



Fakultatives Nachtessen

Schweinsrahmschnitzel, Teigwaren	Fr. 24.50
Schweinschnitzel paniert, Pommes-frites, Gemüse	Fr. 23.50
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce, Teigwaren	Fr. 32.50
Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes-frites, 5 Gemüse	Fr. 36.50

Dessert

Portion Stalden - Schoggicrème	Fr. 7.50
--------------------------------	----------