

Tagesmenü vom 29.10.25

Tagessuppe: Geflügelcremesuppe

Menü 1 Fr. 18.50

*Pouletgeschnetzeltes an Paprikasauce, Reis, Gemüse
Saisonsalat*

Menü 2 Fr. 20.-

Hamburger Haus Art, Gebackene Kartoffeln, Gemüse, Saisonsalat

Menü 3 (vegi)Fr. 18.50

Paniertes Jackfruchtschnitzel, Tomatenspaghett, Gemüse, Saisonsalat

Für Menüänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis von Fr.2.-

Empfehlungen des Chefs

<i>Chili con Carne, Reis, Saisonsalat</i>	<i>Fr. 20.-</i>
<i>Hirschpfeffer, Spätzli, Gemüse, Saisonsalat</i>	<i>Fr. 34.-</i>
<i>Spaghetti Carbonara Saisonsalat</i>	<i>Fr. 24.50</i>
<i>Felchenknusperli mit Beilage nach Wahl, Gemüse und Tartarsauce, Saisonsalat oder als Fitnessteller</i>	<i>Fr. 29.50</i>
<i>Paniertes Schweinsschnitzel, P.Frites, Gemüse, Saisonsalat oder als Fitnessteller</i>	<i>Fr. 31.50</i>
<i>Schweins- Cordon-Bleu ,Gemüse P.Frites, Saisonsalat, oder als Fitnessteller</i>	<i>Fr. 34.50</i>
<i>Chickennuggets, P.Frites Gemüse und Tartarsauce, Saisonsalat oder als Fitnessteller</i>	<i>Fr. 24.-</i>
<i>Garnierter Wurstsalat</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Garnierter Ochsenmaulsalat</i>	<i>Fr. 21.-</i>

Bitte beachten Sie bei Allergien und Lebensmittel Unverträglichkeit! Damit sich unsere Speisekarte nicht wie ein Beipackzettel liest, wird Ihnen der Chef bei allfälligen Rückfragen Auskunft geben. Alle Gerichte werden von Ihm persönlich zubereitet und er weiss somit am besten, wie er mit Ihren Allergien umgehen muss. Auch über die genaue Herkunft unserer Zutaten können wir Ihnen jederzeit gerne Auskunft geben, somit auch vegetarische, vegane, Gluten- und Laktose Freie Gerichte empfehlen und zusammenstellen.

Herstellung vom Brot (CH)