



gasthof **st. mauritz** schötz

kulturell traditionell geschmackvoll
casa maurizio

paul würsch stube

Sonntag/Montag/Feiertage Ruhetag

*Das gesamte Mauritz- Team wünscht Ihnen E Guete
Liebe Gäste, sämtliche Informationen zu den Allergenen
erhalten Sie von unseren Servicemitarbeiterinnen*

Änderungen vorbehalten. Unsere Verkaufspreise sind inklusive 8,1% Mehrwertsteuer



Dienstag 16. April 2024

Brokkolirahmsuppe und Menüsalat

Menü 1

Cervelat gefüllt mit Speck und Käse

Pommes-Frites und Gemüse

CHF 18.00

Menu 2

Pouletbrust CH mit Sherryrahmsauce

Teigwaren und Gemüse

CHF 23.50

Menü 3

Flammkuchen hausgemacht mit Speck, Zwiebeln und

Sauerrahm

CHF 19.50

Menü 4

Cordon-Bleu (Schweinschuft) mit Rohschinken gefüllt

Bratkartoffeln und Gemüse

CHF 21.50

Vegi

Weisswein-Risotto mit Bärlauch und Cherrytomaten caramelisiert

CHF 19.50

Kleine Portionen minus CHF 2.00

A La Carte

Schweins-Cordonbleu mit Pommes-Frites und Gemüse

Fr 29.50

*Das gesamte Mauritz- Team wünscht Ihnen E Guete
Liebe Gäste, sämtliche Informationen zu den Allergenen
erhalten Sie von unseren Servicemitarbeiterinnen*

Änderungen vorbehalten. Unsere Verkaufspreise sind inklusive 8,1% Mehrwertsteuer



Mittwoch 17. April 2024

Spinatrahmsüppi und Menüsalat

Menü 1

*Schweinsvogel hausgemacht mit
Teigwaren und Gemüse*

CHF 18.00

Menü 2

*Coq au vin (vom Schenkel ohne Knochen)
Bärlauch-Kartoffelstock und Gemüse*

CHF 21.50

Menü 3

*Kalbsbraten lauwarm mit Sauerrahmsauce dazu
Spargeln (von Ettiswil) und Röstikroketten*

CHF 26.50

Menü 4

*Rindsfilet (160gr) mit Kräuterbutter
Pommes-Frites und Gemüse*

CHF 29.50

Vegi

Pappardellen (breite Nudeln) mit Ettiswiler Spargeln und Sherrytomaten

CHF 21.50

Kleine Portionen minus CHF 2.00

A La Carte

Schweins-Cordonbleu mit Pommes-Frites und Gemüse Fr 29.50

Änderungen vorbehalten. Unsere Verkaufspreise sind inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

*Das gesamte Mauritz- Team wünscht Ihnen E Güete
Liebe Gäste, sämtliche Informationen zu den Allergenen
erhalten Sie von unseren Servicemitarbeiterinnen*



Donnerstag 18. April 2024

Bouillon mit Einlage und Menüsalat

Menü 1

Kalbsbraten dünn aufgeschnitten mit Curry-Mayonnaise

Pommes-Frites

CHF 18.00

Menü 2

Pouletbrust paniert mit Teigwaren,

Zigeunersauce und Reibkäse

CHF 23.50

Menü 3

Schweins-Vogel hausgemacht mit Rotweinsauce und

Weissweinrisotto

CHF 19.50

Menü 4

Pouletsteak vom Schenkel ohne Knochen

Teigwaren und Gemüse

CHF 21.50

Vegi

Bärlauch-Kartoffelstock auf Rahmsauce garniert mit Gemüse

CHF 19.50

Kleine Portionen minus CHF 2.00

A La Carte

Schweins-Cordonbleu mit Pommes-Frites und Gemüse

Fr 29.50

Änderungen vorbehalten. Unsere Verkaufspreise sind inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Das gesamte Mauritz-Team wünscht Ihnen E Güete

Liebe Gäste, sämtliche Informationen zu den Allergenen

erhalten Sie von unseren Servicemitarbeiterinnen



Freitag, 19. April 2024

Kräuterrahmsuppe und Menüsalat

Menü 1

*Pouletbruststreifen Casimir mit Früchten im
Reisring angerichtet*

CHF 18.00

Menu 2

*Schweinsschnitzel paniert mit
Pommes-Frites und Gemüse*

CHF 18.50

Menü 3

*Rindsstreifen mit Zigeunersauce auf
breiten Nudeln mit Reibkäse*

CHF 22.50

Menü 4

*Truthahnwürfel Stroganoff mit
Reis und Brokkoli*

CHF 21.50

Vegi

Pappardellen (breite Nudeln) mit Rahmsauce, Spargeln, Cherrytomaten, Reibkäse

CHF 19.50

Kleine Portionen minus CHF 2.00

A La Carte

Schweins-Cordonbleu mit Pommes-Frites und Gemüse Fr 29.50

Änderungen vorbehalten. Unsere Verkaufspreise sind inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

*Das gesamte Mauritz-Team wünscht Ihnen E Güete
Liebe Gäste, sämtliche Informationen zu den Allergenen
erhalten Sie von unseren Servicemitarbeiterinne*