



Zmittag

Täglich 12:00 bis 14:00 | Wir bitten um Vorreservation bis 10 Uhr.

♥ Unser Team aus der Küche:

Lili, Andrea, Benjamin, Mike, Thomas & Jörg ♥

Montagmittag, 22.07.2024

Broccoli Cremesuppe

Lauwarmer Kartoffelsalat mit hausgemachtem
Truthahnburger (das Fleisch stammt
vom Landwirt Arnold Dallenwil)

oder

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Gemüse Bratlinge



Tagesdessert ✓

Dienstagmittag, 23.07.2024

Blattsalate aus der Klostersgärtnerei

Gefüllte Tomate mit Rindschackfleisch
auf Basilikum Nudelbeet

oder

Gefüllte Kräuter - Käsetomate
auf Basilikum Nudelbeet ✓

Tagesdessert ✓

Mittwochmittag, 24.07.2024

Maiscremesuppe

Siedfleisch an Meerrettichsauce |
Bouillon – Kartoffeln

oder

Bouillon Kartoffeln mit pochiertem Ei
auf Blattspinat ✓

Tagesdessert ✓

Donnerstagmittag, 25.07.2024

Klare Gemüsesuppe

Kalbsleber Berliner Art | Lyoner Kartoffeln
Lauchgemüse

oder

Salatteller mit Gemüse Wähen ✓

Tagesdessert ✓

Freitagmittag, 26.07.2024

Avocado Melonen Terrine

Käse Variation vom Engelberger Tal
mit Schalenkartoffeln und Kräuterquark ✓

Tagesdessert ✓

Samstagmittag, 27.07.2024

Gemischter Salat

Poulet Piccata an Madeirasauce
Tomatenspaghetti

oder

Gemüse Piccata an Tomatenspaghetti ✓

Tagesdessert ✓

Sonntagmittag, 28.07.2024

Asiatische Nudelsuppe mit Dim Sung

Fitnesssteller mit Kalbsschnitzel

oder

Gemischter Salatteller mit hausgemachten
Gemüse Bratlinge ✓

Tagesdessert ✓

Unsere Zmittag Preise

Menu 3 Gang	CHF 29.00
Menu 2 Gang	CHF 27.00
Menu Teller (Hauptgang)	CHF 25.00

Take away Preise

Menu Teller (Hauptgang)	CHF 20.00
Menu 2 Gang	CHF 22.00

- ♥ Am Freitag servieren wir traditionell kein Rind-, Poulet & Schweinefleisch
- ♥ Alle Preise verstehen sich in CHF & inkl. Mehrwertsteuer von 8.1 %.
- ♥ Auf Anfrage informieren wir gerne über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können.
- ♥ Legende: ✓ Vegetarisch
- ♥ Viele Kräuter und Gemüse holen wir aus unserem Klostersgarten nebenan.