



Hausgeräucherter norwegischer Lachs

Damit sie an Weihnachten mit ihren Liebsten schlemmen und relaxen können, räuchern wir für sie norwegischen Lachs. 3x 8 Stunden im kalten Buchenholzrauch...
Interesse? Bald informieren wir hier und auf unserer HP wie sie zu dem Leckerbissen kommen. Möchten sie diese Information nicht verpassen, abonnieren sie den SZZAG Newsletter bei uns auf der Homepage.

WWW.SZZAG.CH



Mittagsmenüs vom 23. bis 29. November 2020

Montag:

Kartoffel-Lauchsuppe und kleiner Menüsalat
Risotto mit Feta
und Feigenkompott

Dienstag:

Petersilienwurzelsuppe und kleiner Menüsalat
Pouletbruststreifen an Ingwersauce
Basmatireis
Brokkoli

Mittwoch:

Sellerie Apfelsuppe und kleiner Menüsalat
Gnocchi an Käsesauce
Lauch und Speckstroh

*Zu jedem Tagesmenu
gibt es ein Dessert*

Donnerstag:

Zwiebelsuppe und kleiner Menüsalat
Beefburger mit Guacamole,
Tortilla-Chips und Cheddar
Frittierte Kartoffelstäbe

Freitag:

Fischsuppe mit Safran und kleiner Menüsalat
Spaghetti an Thonsauce
Kapern und Cherrytomaten

Samstag und Sonntagsmenü:

Ingwerbouillon mit Wirsing und kleiner Menüsalat
Poulet Chili-Cheese Cordon-Bleu
Kroketten und Gemüse

WOCHENHIT VEGI

Risotto mit Feta
und Feigenkompott
CHF 16.50

WOCHENHIT VEGAN

Pilz-Nussbraten mit Pfeffersauce
Reis
Gemüse
CHF 18.50

WOCHENHIT FLEISCH

Geräucherte Rindszunge
Kapernsauce
Salzkartoffeln
Glasierte Karotten
CHF 20.50

Unser Tagesmenu kostet CHF 16.50
Mit dem **Menüpass** geniessen sie jedes elfte Menu
kostenlos.

Für weitere Angebote beachten sie bitte unsere
Aushänge in der Selbstbedienung

**Lager/Gruppenmenüs können von den
Mittagsmenüs abweichen**

Wir verwenden Schweizer Fleisch wenn nichts
anderes deklariert ist.