

RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN



Mittags – Menü

Montag, 04. März 2024

11.30 – 13.45 Uhr

äs het, solangs het...

Menü-Fleisch * 24.00

Kalbshackbraten (CH)

Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock & Rüepli

Menü-Vegetarisch *  18.00

Tofu – Pilzragout

Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock & Rüepli

Menü-Fisch * 24.00

Zander – Knusperli (W, Estland)

Reis & Tartarsauce

* zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen unseren
Menüsalat oder unsere Tagessuppe

Wochen-Hit 37.00

Marinierte Rindsschnitzel (CH)


Kräuterbutter, Pommes Frites & Gemüse

Öpis Gsungs u liechts...

Gemischter Wäbere-Salat mit Croutons

an unserem Hausdressing

Wahlweise mit:

sautierten Champignons & pochierten Eiern  17.00

panierten Poulet-Innenfilets (CH) & **Curry-Dip** 23.00

Unsere Weinempfehlung 10cl

Weiss

Wäbere Wy, Yvorne AOC 5.00

Chasselas, Riem & Daep

Petite Arvine AOC 9.00

Petite Arvine, Jean – René Germanier

Aigle Chapelle AOC 8.00

Chasselas, Bernard Cavé

Rosé

Aagne Rosé, AOC 7.50

Pinot Noir, Familie Gysel, Schaffhausen

Rot

AIONE IGT 9.00

Sangiovese, Cab. Franc & Cab. Sau. Podere L'Aione, Italien

Compleo Cuvée Noire 6.80

Pinot Noir, Gamaret & Cornalin, Staatskellerei Zürich

Mas Bécha Barrique, AOP BIO 8.50

Syrah, Grenache, Mourvedre, Domaine Mas Bécha, Frankreich

Allergien und Intoleranzen

Fleisch von ausserhalb der EU kann mit hormonellen oder nicht hormonellen
Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne. Alle Preise
verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.