

RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN

Mittags – Menü

Donnerstag, 10. Oktober 2024

11.30 – 13.45 Uhr



äs het, solangs het...

Menü – Fleisch * 24.00

Schweizer Pouletragout «Sweet – Sour»

Gemüsereis

Menü – Vegetarisch *  18.00

Geschmorter Blumenkohl

cremige Polenta & Aione Olivenöl

Menü – Fisch * 24.00

Zander – Knusperli (W, Estland)

Reis & Tartarsauce

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

Wochen – Hit 36.00

Hacktätschli vom Aaretaler Duroc

Champignonsrahmsauce & cremige Polenta

Wäbere`s Cesar – Salate

Gemischte Herbstblattsalate an Sbrinzdressing

Käsespäne & Croutons

Wahlweise mit:

gebackener Aubergine & Sauerrahm – Dip  18.00

panierten Poulet – Innenfilets & Specktranchen 24.00

Unsere Weinempfehlung

Weiss 10cl

Valais Petite Arvine AOC 9.00

Petite Arvinw, Jean – René Germanier

St. Saphorin AOC 7.50

Chasselas, Riem & Däpp

La Gabacha 7.50

Sauvignon Blanc, Casa Rojo, Rueda, Spanien

Rosé 10cl

Aagne Pinot Noir Rosé, AOC 7.50

Pinot Noir, Familie Gysel, Schaffhausen

Rot 10cl

AIONE IGT 9.00

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

Ceres Crianza, DO 7.50

Tempranillo, Bodegas Asennjo & Manso, Ribera del Duero, Spanien

Valais Humagne Rouge 8.00

Humagne Rouge, Jean – René Germanier

Allergien und Intoleranzen

Wir servieren ausschliesslich **SCHWEIZER** Fleisch,
ausnahmen werden deklariert.

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.