



Restaurant **Farfalla**

Wochenkarte vom 15.4. – 21.4.2024

Montag 15.4.

Bouillon mit Gemüse oder Menüsalat

**Äpler Maggrone mit Öpfelmues
und Zwibeleschweitzli**

**Gnocchi mit Cantadou,
Gemüse und frischen
Kräutern**

Fr. 16.- / 16.-

Tagesdessert: Früchtekorb

Fr. 3.-

Dienstag 16.4.

Ingwer-Kokos-Suppe oder Menüsalat

**Kaninchenragout Tessiner Art
Polenta
Zucchettigemüse**

**Tortelloni mit Ratatouille,
Basilikum und
Cherrytomaten**

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Aprikosenplunder

Fr. 3.-

Kaninchen: Schweiz

Mittwoch 17.4.

Selleriesuppe mit Liebstöckl oder Menüsalat

**Rindsgeschnetzeltes mit Champignons
Tagliatelle
Erbsengemüse**

**Falafel mit Curry
und Koriander
Grüne Bohnen**

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Früchtekorb

Fr. 3.-

Rindfleisch: Schweiz BIO

Donnerstag 18.4.

Kerbelsuppe oder Menüsalat

**Paniertes Schnitzel
Pommes frites
Rüepli**

**Crêpe mit Gemüse
und Philadelphia gefüllt
an Petersiliensauce**

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Früchtekorb

Fr. 3.-

Schweinefleisch: Schweiz

Freitag 19.4.

Kraftbrühe mit Ei oder Menüsalat

**Wolfsbarsch mit Dill
Weissweinsrisotto
Blattspinat und Cherrytomate**

**Kartoffel-Chüechli
mit Lauchgemüse
und Zucchetti**

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Caramelchöpfli

Fr. 3.-

Fisch: Türkei

Samstag 20.4.

Kartoffel-Lauch-Suppe oder Menüsalat

**Rindsragout mit Rosmarin
Duchesse-Kartoffeln
Pfälzer Rüebli und Kohlrabi**

**Auberginen-Piccata
mit Pesto-Spaghetti**

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Fruchtekorb

Fr. 3.-

Rindfleisch: Schweiz BIO

Sonntag 21.4.

Bouillon mit Sherry und Gemüse oder Menüsalat

**Schweinscarrée mit Steinpilzen
Nüdeli
Buntes Gemüse-Potpourri**

**Peperonipfanne mit
Sprossen
Bratkartoffeln**

Fr. 21.- / 19.-

Tagesdessert: Panna cotta

Fr. 3.-

Schweinefleisch: Schweiz BIO

Wochenhit inklusive Salat oder Suppe

Servelat-Cordonbleu mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse

Fr. 18.-

Schweinefleisch: Schweiz

Alle Preise in Fr., inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer.
Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft zur
Herkunft tierischer Produkte sowie zu möglichen
Allergenen in unseren Speisen.

Genuss im Zentrum.