



Restaurant **Farfalla**

Wochenkarte vom 29.4. – 5.5.2024

Montag, 29.4.

Basler Mehlsuppe oder Menüsalat

**Gemüse-Curry mit Kokos
und Zitronengras
Basmatireistimbale**

**Ratatouille mit Kartoffeln,
Oliven und Cantadou
überbacken**

Fr. 16.- / 16.-

Tagesdessert: Früchtekorb

Fr. 3.-

Dienstag, 30.4.

Gemüsecremesuppe oder Menüsalat

**Paniertes Schnitzel
Pommes frites
Zucchettigemüse**

**Gemüsekrapfen
mit Apfel-Gemüseragout**

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Himbeermousse

Fr. 3.-

Schweinefleisch: Schweiz

Mittwoch, 1.5.

Linsensuppe mit Gemüse oder Menüsalat

**Hacktätschli mit Tomate
Grüne Nudeln
Schwarzwurzeln**

**Schwarzwurzelragout
mit Trauben, Hörnli
und Dill**

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Früchtekorb

Fr. 3.-

Rind- und Schweinefleisch: Schweiz

Donnerstag, 2.5.

Steinpilzsuppe oder Menüsalat

**Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
Kartoffelstock
Karottengemüse mit Petersilie**

**Ingwer-Reiskugeln
mit süss-sauer-Sauce,
Peperoni und Kartoffeln**

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Süssmostcrème

Fr. 3.-

Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz

Freitag, 3.5.

Gemüsesuppe mit Kokos oder Menüsalat

**Meerfisch-Chnusperli mit Tartarsauce
Dampfkartoffeln
Rahmspinat**

**Ricotta-Tortelloni
mit Gemüsekugeln
und Tomaten-
Basilikumsauce**

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Coupe Romanoff

Fr. 3.-

Fisch: Deutschland

Samstag, 4.5.

Oxtailsuppe oder Menüsalat

**Rippli und Speck
Dörrbohnen
Salzkartoffeln**

**Maismond mit Kräutern,
Gemüse und Mozzarella
überbacken**

Fr. 18.- / 16.-

Tagesdessert: Früchtekorb

Fr. 3.-

Schweinefleisch: Schweiz

Sonntag, 5.5.

Kraftbrühe mit Buchstaben oder Menüsalat

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Nüdeli
Ofentomate**

**Gemüseflan
mit Champignons,
Kräutern und Linsen**

Fr. 21.- / 19.-

Tagesdessert: Zwetschgenkuchen

Fr. 3.-

Kalbfleisch: Schweiz

Wochenhit inklusive Salat oder Suppe

**Griechischer Salat
mit Knoblauch-Baguette**

Fr. 16.-

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.