

- Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen einen Menüsalat oder eine Tagessuppe
- Beachten Sie unser wechselndes Tagesgericht auf der Schiefertafel

Tagesmenüs vom 21. September bis 25. September 2020

Menü - "Päckli"

Tagesmenü mit Salat oder Suppe
2,5 dl Mineralwasser nature
Kaffee oder Espresso
Fr. 22.00

Montag

Schweinschalsbraten mit Biersauce
hausgemachter Kartoffelstock und Karotten
Fr. 16.00

Dienstag

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Pilawreis und Wirzgemüse
Fr. 16.00

Mittwoch

Pouletbrüstli mit roter Pestosauce
Farfalle und Kohlrabi mit Frühlingszwiebeln
Fr. 16.00

Donnerstag

Grillplausch

Freitag

Kalbsvoressen mit Senfsauce
Polenta-Ecken und gedünstete Zucchini
Fr. 16.00

Jeden Mittwoch

Schweins Cordon bleu

gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse
serviert mit Pommes Frites

Fr. 20.50

Jeden Donnerstag

Grillplausch

regionale Fleischspezialitäten serviert mit
knackigen Salaten, hausgemachten Saucen
und Ofenkartoffel oder knusprigen Pommes
Frites

Saisonal

Knackiger Nüsslisalat mit Honig-Senfdressing,
gekochtem Ei, gebratenem Speck,
Kräutercroutons und Radieschen
Kleine Portion: 11.50
Hauptgang: 16.50

Klassiker

"Wydenburger 2.0"
Angus-Hamburger mit Rucola, grillierten
Zucchini, Tomaten, karamellisierten roten
Zwiebeln und pikanter Haussauce
serviert im Brioche Bun mit Pommes Frites
Klassisch: Fr. 22.50
Mit Käse: Fr. 23.50

Vegetarisch

Herbstliche Spätzlipfanne mit sautierten
Eierschwämmli und Wirsingstreifen
Kleine Portion: Fr. 11.50
Hauptgang: Fr. 16.50

Hausgemachte Pasta

Kürbis-Ziegenfrischkäseravioli mit Salbeisauce
kleine Portion: Fr. 15.50
Hauptgang: Fr. 23.50

Fitnesssteller

Mit Fleisch

Maispouardenbrust mit Kräuterbutter
Geflügel: Frankreich
Fr. 20.50

Mit Fisch

Zanderknusperli im Backteig mit Tartarsauce
Fisch: Europa (Wildfang)
Fr. 24.50

Vegetarisch

Hausgemachte Käse-Zwiebel-Quiche
Fr. 17.50

Warme Küche von 11.30 Uhr bis 13.45 Uhr. Das Café Restaurant Wyden-Team wünscht Ihnen „En Guete“

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch und achten auf regionale Herkunft. Sollte dies nicht möglich sein, vermerken wir dies entsprechend. Bei Fischen legen wir Wert auf nachhaltige Zucht oder Fangmethoden. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise inklusive MwSt.