

Tagesempfehlung

✓ Veganes Bärlauchsüppchen € 8,50

Vegane Spargelroulade in Kräuterflädle eingeschlagen
Vegane Sauce Hollandaise, Neue Kartoffeln € 24,80

Spargelroulade – klassisch – in Kräuterflädle
und gekochten Schinken eingeschlagen, Sauce Hollandaise
und Neue Kartoffeln € 24,80

Portion frischer Stangenspargel mit einem panierten Schnitzel
Sauce Hollandaise, Neue Kartoffeln € 25,80

Spargel - Schweizer Art -, Sauce Hollandaise
mit Schinkenstreifen und Gouda überbacken, Kartoffeln € 25,80

✓ **Vegane Bärlauchlinguine**
mit confierten Tomaten und Nussparmesan € 16,50

✓ **Veganes Försterpfännchen**
Linsenhackbällchen in Pilz-Rahm-Sauce mit Bandnudeln € 21,00

Sauerbraten vom St. Petermer Limousin-Rind
hausgemachte Butterspätzle oder Serviettenknödel € 24,50

Fischteller auf Balsamico-Linsen
verschiedene Fischfilets mit Kräuter-Weisswein-Sauce
und Jasmin-Reis € 25,50

Vegane Dessertvariation € 14,50

UNSERE EMPFEHLUNG

Samantha Poser und Florian Feckl bieten für Sie ein aussergewöhnliches Veganes Catering für jeden Anlass an. Im Bürgerstüble werden monatlich vegane Kochkurse veranstaltet. Gekocht wird ein 4-gängiges veganes Menü.

Weitere Infos unter: www.veganvibes.net