



Summerwirtschaft im Limmel-Club

Mönücharte

Samschtig 5. Auguscht bis Friitig 11. Auguscht 2017

Samschtig	Urchig-bunte Chrüütersalat Äplermagrone mit Zwibleschweizi und Öpfelstückli	CHF 16.–
Sunntig	Fänchel-Zuchettisalat Bobotie, Südafrikanische Hackfleischuufauf mit Safranriis Vegi: Lupine-Gschnätzlets und Tomätli zum gääle Riis	CHF 16.–
Mäntig	Oberschiine-Mues ufemene Toschtbrötli Couscouställer mit feinem Gmües und Pouletstückli Vegi: s'Gliichige mit mariniertem Tofu	CHF 16.–
Ziischtig	Grüensaftige Bohnesalat Ämmitaler Lammvorässe mit Härdöpfelstock Vegi: Pilzgulasch mit Härdöpfelstock	CHF 16.–
Mittwuch	Melone drüüfarbig mit/ohni Rohschinke Ächt italiänischi Paschta, mit drüü farbige Sossene (fleischlos)	CHF 16.–
Dunschtig	Tüüfgründig-gschmackvolle Nüsslisalat Original Ungarisches Gulasch mit Salzhärdöpfel Vegi: Cholera mit vorigem Gmües, Bire, Chäs und Härdöpfel	CHF 16.–
Friitig	Asiatischi Summersuppe chalt oder warm Tschickencörry Creole uf wissesem Riis Vegi: De gliichigi Riis mit asiatischem Linse-Gmüescurry	CHF 16.–
Dessär	Wächslends Agebot gemäss Tafle und/oder Büffet	
Abig-Charte	Summerliche Salattäller oder Chäs-Wurschtsalat	CHF 10.–
	Chrüterbratwurscht mit Bäрни's Spezial-Sänf und Brot	CHF 8.–
	Härdöpfelsalat als Biilag	CHF 6.–
	und ... s'hätt wänn's na hätt: Hauptschpiis vom Mittag oder Vortag mit chliinem Salat als Vorschpiis	CHF 16.–

Lönd Si sich verwöhne vo dä **Gruppe Vier**: Anita, Bäрни, Beatrice, Bibi, Brigitta, Bruno, Gudrun, Imelda, Karin, Mägi, Manuela, Dominique, René, Rolf, Sigi, Susanna, Susanne, Tobias, Werner und Willi

Fleisch und Wurscht: Schwiizer Fleisch us verschiedene Regione, Gmües frisch vom Märt

Kei Reservazione! Gruppe-Amäldige zum vorus (ab 8-10 Persone) ab 5. Auguscht über Telefon Limmel-Club 044 211 02 55