



Sommerwirtschaft im Limmat-Club

4. Int. Menüstechen (gru4-fusionkitchen)

Samstag 4. August bis Freitag 10. August 2018

Sabato Sa 4.8.18	Insalata caprese Polenta mit Luganighe (aus Schweinefleisch)	CHF 16.–
Sunday So 5.8.18	Fenchel-Zuchettisalat Bobotie, Südafrikanischer Hackfleischauflauf mit Safranreis	CHF 16.–
Lundi Mo 6.8.18	Pastetli mit Frischkäse à la Bocuse Ratatouille mit Weltmeister's Poitrine de Poulet et baguette	CHF 16.–
Ziischtig Di 7.8.18	Gemischter Blattsalat Bärni's Hackbraten mit Kartoffelstock und Seeli	CHF 16.–
Quarta-feira Mi 8.8.18	Avocadosalat mit Melone Feijoada, Port./Brasilianischer Bohneneintopf mit Chouriço	CHF 16.–
Csütörtök Do 9.8.18	Krautsalat Original Ungarisches Gulyàs mit Salzkartoffeln	CHF 16.–
Xīngqīwǔ Fr 10.8.18	Sprossen-Salat Mah Meh, Chinesisches Kultgericht mit Poulet/Schwein	CHF 16.–
Vegetarisch	... jeweils auf Nachfrage	CHF 16.–
Dessert	Wechselndes Angebot gemäss Tafel und/oder Büffet	
Abend-Karte	Gemischter Salatteller oder Wurst/Käsesalat garniert	CHF 10.–
	Kräuterbratwurst vom Grill mit Bärni's Spezial-Senf und Brot	CHF 8.–
	Beilage: Wechselnde Sommersalate (Kartoffel, Reis, Hörnli etc.)	CHF 6.–
	und ... s'hätt wänn's na hätt: Hauptmenü vom Mittag oder Vortag mit kleinem Salat als Vorspeise	CHF 16.–

Lass dich verwöhnen von der **Gruppe Vier**: André, Anita, Bärni, Beatrice, Bibi, Brigitta, Dominique, Gudrun, Imelda, Karin, Mägi, Manuela, René, Rolf, Sigi, Susanna, Susanne, Tobias, Werner und Willi

Fleisch und Wurst: Schweizer Fleisch aus verschiedenen Regionen, Gemüse/Salat marktfrisch