



# Summerwirtschaft im Limmat-Club

**Samschtig 5. August bis Friitig 11. August 2023**

*Urchig's – deftig und ruschtikal*

<b>Samschtig</b>	<b>Salat</b> Aargauer Schnitz und Drunder ... nach Zürcher-Art	CHF 17.–
<b>Sunntig</b>	<b>Salat</b> Ämmitaler Lammvorässe mit breite Nudle	CHF 17.–
<b>Mäntig</b>	<b>Salat</b> Maggia-Polenta mit Luganighe-Rugeli und Ratatouille	CHF 17.–
<b>Zieschtig</b>	<b>Salat</b> Züri-Chräbs mit Brathärdöpfel und Bölesosse	CHF 17.–
<b>Mittwuch</b>	<b>Salat</b> Üsserschwizzer Ghacket's und Hörnli	CHF 17.–
<b>Dunschtig</b>	<b>Salat</b> Urner Rispor mit Fontina und Hüenerbruschtschtreife	CHF 17.–
<b>Friitig</b>	<b>Salat</b> Herzhafts Buureraguu mit Härdöpfelstock und Seeli	CHF 17.–
<b>Vegetarisch</b>	... jeweilig uf Nachfrag	CHF 17.–
<b>Dessär</b>	Verschiedeni Chüeche, Wäähe, Glarner-Pastetli oder gemäss Büffet	
<b>Aabig-Charte</b>	... s'hätt solang's na hätt: S'glichige Menü wie am Mittag	CHF 17.–
	Spätzlipfanne mit Chäs, Rahm und Fleisch (oder nach Farmerart) <i>Nur am Mittwuchabig an Stell vo de Spätzlipfanne: Öpfelröschti</i>	CHF 14.–
	... und usserdem: Salat / Waldfäscht / Alpchäs	

**D'Gruppe Vier** und **d'Limmat-Chlübli** wünschted en Guete allersiit's ...

Fleisch und Wurscht: Schwizzer Fleisch us verschiedene Regione / Salat und Gmües: Gröschteteils marktfrisch us de Regione