Gastwirtschaft zum Briggli

20.05.2024 – 26.05.2024

MENÜ 1	MENÜ 2
Montag - Pfingstmontag	
Kräutercremesuppe	Bouillon mit Einlage
Kalbsragout nach Grossmutterart	Gemüsekuchen mit Roquefort
Kartoffelstock	Gratinierte Tomaten
Mischgemüse	
Dienstag	
Selleriecremesuppe mit Safran	Bouillon mit Einlage
Blätterteigpastetli mit Spargeln und Morcheln	Cervelatbeindli
Reis	Pommes frites
Broccoli mit Mandeln	Schwarzwurzeln mit italienischen Kräutern
Mittwoch	
Grünerbsenpüreesuppe	Bouillon mit Einlage
Kalbsgeschnetzeltes Nidwaldner Art	Vollkornpenne alla Nonna
Kompottbirne, Rösti	Kefen
Krautstiele mit Safran	
Donnerstag	
Lauchcremesuppe	Bouillon mit Einlage
Schweinssteak, Jägersauce	Lammragout mit Gemüse
Müscheliteigwaren	Polenta Tessiner Art
Glasierte Kohlraben mit Paprika	Braisierte Lattichstreifen
Freitag	
Cremesuppe mit Maggikraut	Bouillon mit Einlage
Gemüselasagne	Fischknusperli, rosa Pfeffermayonnaise
Weisse Spargeln	Salzkartoffeln
	Pikantes Peperonigemüse
Samstag	
Minestrone	Bouillon mit Einlage
Kaninchenschenkelragout mit Cantadou-Basilikumsauce	Falsches Cordon-bleu, Madeirasauce
Griessbällchen	Kartoffel Wedges
Zweierlei Karotten	Tomatenwürfeli mit italienischen Kräutern
Sonntag	
Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterbroten	Schweinsfiletspiessli mit Speck und Chipolata
Gefüllte Kalbsbrust mit Cognacrahmsauce	Risotto
Tomatennudeln	Blumenkohl Mimosa
Knackerbsen	

Selbstbedienung mit Wägesystem: CHF 3.70 pro 100 Gramm | Suppe CHF 4.00

Herkunft: Rind: CH | Kalb: CH | Schwein: CH | Lamm: CH / NZL | Geflügel: CH / BR / AR / FR | Kaninchen: HUN / CH | Fisch: CH / VN / NL / N

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an das Briggli-Team