

RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN



Mittags – Menü

Donnerstag, 25. April 2024

11.30 – 13.45 Uhr

äs het, solangs het...

Menü – Fleisch * 24.00

Saftiger & leicht geräucherter Schweinshalsbraten

Pommery – Senfrahmsauce

mediterrane Ofenkartoffel

Menü – Vegetarisch *  18.00

Geschmorter Blumenkohl «Mimosa»

Knoblauch – Kräuterbrot & Karottenstreifen

Menü – Fisch * 24.00

Zander – Knusperli (*W, Estland*)

Reis & Tartarsauce

* zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen unseren

Menüsalat oder unsere Tagessuppe

Wochen – Hit 38.00

Am Stück glasiertes Kalbskarree

Morchelrahmsauce, Pommes frites & Gemüse

Wäbere`s Cesar – Salate

Gemischte Frühlingsblattsalate an Sbrinzdressing

Käsespäne & Croutons

Wahlweise mit:

gebackener Aubergine & Sauerrahm – Dip  18.00

panierten Poulet – Innenfilets & Specktranchen 24.00

Unsere Weinempfehlung 10cl

Weiss

Wäbere Wy, Yvorne AOC 5.00

Chasselas, Riem & Daep

Petite Arvine AOC 9.00

Petite Arvine, Jean – René Germanier

Aigle Chapelle AOC 8.00

Chasselas, Bernard Cavé

Rosé

Aagne Rosé, AOC 7.50

Pinot Noir, Familie Gysel

Rot

AIONE IGT 9.00

Sangiovese, Cab. Franc & Cab. Sau. Podere L'Aione, Italien

Compleo Cuvée Noire 6.80

Pinot Noir, Gamaret & Cornalin, Staatskellerei Zürich

Mas Bécha Barrique, AOP BIO 8.50

Syrah, Grenache, Mourvedre, Domaine Mas Bécha, Frankreich

Allergien und Intoleranzen

Wir servieren ausschliesslich **SCHWEIZER** Fleisch,
ausnahmen werden deklariert.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informiert Sie unser Servicepersonal auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.