

RESTAURANT
Spitzwald
 ALLSCHWIL

Menü

Fenchelsuppe

Rindsbraten Jägerart
 Kartoffelstock
 Saisonsalat

25.00

Tages-Hit**Weinempfehlung**

Im Offenausschank

Sancerre AC, Les Fines Bouches
 1 dl CHF 7.50 /75cl 48.50

Promis Ca`Marcanda di Gaja,
 Toscana IGP

1 dl CHF 10.50 /75cl 70.00

Mittwoch, 2. Oktober 2024**Menü**

Kartoffelsuppe mit Majoran

Gebratene Pouletbrust mit Kokos
 auf Thai-Curry-Gemüse
 Trockenreis

25.00

Tages-Hit**Weinempfehlung**

Im Offenausschank

Sancerre AC, Les Fines Bouches
 1 dl CHF 7.50 /75cl 48.50

Promis Ca`Marcanda di Gaja,
 Toscana IGP

1 dl CHF 10.50 /75cl 70.00

Donnerstag, 3. Oktober 2024**Menü**

Gemüsesuppe Gärtnerinart

Crevetten Aglio, Olio e Peperoncino
 auf Spaghetti
 Grüner Salat

25.00

Tages-Hit**Weinempfehlung**

Im Offenausschank

Sancerre AC, Les Fines Bouches
 1 dl CHF 7.50 /75cl 48.50

Promis Ca`Marcanda di Gaja,
 Toscana IGP

1 dl CHF 10.50 /75cl 70.00

Freitag, 4. Oktober 2024**Menü**

Gemüsesuppe

Toulouser-Pastetli
 mit Erbsli & Ruebli
 Pommes-frites

25.00

Tages-Hit**Sonntagsmenü**

Tomatencremesuppe 9.00

 Geschnetzeltes Kalbfleisch 34.00
 mit Waldpilzsauce
 Risotto Parmesan

Coupe Nesselrode 10.00

 Menü complet 53.00

**Montag und Dienstag
geschlossen****Weinempfehlung**

Im Offenausschank

Sancerre AC, Les Fines Bouches
 1 dl CHF 7.50 /75cl 48.50

Promis Ca`Marcanda di Gaja,
 Toscana IGP

1 dl CHF 10.50 /75cl 70.00

Samstag, 5. Oktober 2024**Weinempfehlung**

Im Offenausschank

Sancerre AC, Les Fines Bouches
 1 dl CHF 7.50 /75cl 48.50

Promis Ca`Marcanda di Gaja,
 Toscana IGP

1 dl CHF 10.50 /75cl 70.00

Sonntag, 6. Oktober 2024