

Mittagsmenüs Restaurant APART 15.-19.01.2018

	Montag, 15. Januar 2018	Dienstag, 16. Januar 2018	Mittwoch, 17. Januar 2018
Tagesmenü CHF 23.50	Wienerli-Linseneintopf mit Crème fraîche und "APART Pasta-Salat"	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und Eisbergsalat mit Cocktail-Dressing	Süsskartoffel-Erdnuss-Suppe mit Wasabinüssen und Cous-Cous Salat mit Feta
	Kalbshalsbraten mit Semmelknödel Kräutersauce und buntes Gemüse	Coq au Vin mit Pouletbrust Bröselkartoffeln und Ofengemüse	Trutenschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren Kartoffelecken und Karotten-Erbsengemüse
Vegi CHF 21.50	Überbackene Käse-Kartoffeltaler kleines Salatbouquet und Radisli	Ricotta-Trüffelravioli mit Nussbutter Jungspinat, Cherrytomaten und Kräutersalat	Überbackene Käse-Kartoffeltaler kleines Salatbouquet und Radisli
Hausgemachte Pasta CHF 19.50	Fusilli all'amatriciana Jungspinat, Tomaten, Pancetta und Peperoncini	Torchietti mit Tomaten-Thunfischsauce Rucola, Oliven, Basilikum und Parmesan	Fusilli all'amatriciana Jungspinat, Tomaten, Pancetta und Peperoncini
	Suppe und Salat zu Vegi oder Pasta CHF 4.00	Suppe und Salat zu Vegi oder Pasta CHF 4.00	Suppe und Salat zu Vegi oder Pasta CHF 4.00
Business Lunch CHF 36.00	Satayspiess mit Papayasalat und Erdnuss-Sauce	Satayspiess mit Papayasalat und Erdnuss-Sauce	Satayspiess mit Papayasalat und Erdnuss-Sauce
	Glasierte Entenbrust mit Chili-Dip Mohn-Kartoffelstock und Süss-Saures Gemüse	Glasierte Entenbrust mit Mohn-Kartoffelstock Süss-saures Gemüse und Chili-Dip	Glasierte Entenbrust mit Mohn-Kartoffelstock Süss-saures Gemüse und Chili-Dip
Wochendessert CHF 5.00	Rooibos Crème brûlée	Rooibos Crème brûlée	Rooibos Crème brûlée

Änderungen bleiben vorbehalten.

	Donnerstag, 18. Januar 2018
Tagesmenü CHF 23.50	Petersilienwurzelsuppe mit Spinatschaum und Lyoner-Wurstsalat
	Gefüllte Pouletbrust mit Frischkäse und Zitrone Pommes Mont d'or und Bohnenbündeli
Vegi CHF 21.50	Ricotta-Trüffelravioli mit Nussbutter Jungspinat, Cherrytomaten und Kräutersalat
Hausgemachte Pasta CHF 19.50	Torchietti mit Tomaten-Thunfischsauce Rucola, Oliven, Basilikum und Parmesan
	Suppe und Salat zu Vegi oder Pasta CHF 4.00
Business Lunch CHF 36.00	Satayspiess mit Papayasalat und Erdnuss-Sauce
	Glasierte Entenbrust mit Mohn-Kartoffelstock Süss-saures Gemüse und Chili-Dip
Wochendessert CHF 5.00	Rooibos Crème brûlée

	Freitag, 19. Januar 2018
	"Lasagne Suppe" und Rucolasalat mit Parmesanhobel, Aceto-Dressing
	Felchenfilets Bieler Art Salzkartoffeln und buntes Spinatgemüse
	Überbackene Käse-Kartoffeltaler kleines Salatbouquet und Radisli
	Fusilli all'amatriciana Jungspinat, Tomaten, Pancetta und Peperoncini
	Suppe und Salat zu Vegi oder Pasta CHF 4.00
	Satayspiess mit Papayasalat und Erdnuss-Sauce
	Glasierte Entenbrust mit Mohn-Kartoffelstock Süss-saures Gemüse und Chili-Dip
	Rooibos Crème brûlée

Unser Getränketipp:
Roter und Oranger hausgemachter Eistee
(Belebend mit Cranberry, Kirsch, Zitronengras,
Ingwer, Minze und weiteren Gewürzen)
CHF 6.00 (5dl APART-Bügelflasche)

Änderungen bleiben vorbehalten.