

Alle Menüs ausser Villa Klassiker servieren wir inklusive Salat oder Suppe

Dienstag 15. Januar

Rotkrautrisotto mit glasierten Maroni und Pak-Joi	21.50
Hackbraten an Kartoffelstock mit Seeli, dazu geröstetes Wurzelgemüse	23.50

Mittwoch 16. Januar

Futsu- und Hokkaido Kürbis aus dem Ofen an Sesamsauce mit Wurzelspinat	21.50
Hackbraten an Kartoffelstock mit Seeli, dazu geröstetes Wurzelgemüse	23.50

Donnerstag 17. Januar

Winterliches Kohlraben-Rettichragout süss-sauer an Pastinakenpurée & Palmkohl	21.50
Hackbraten an Kartoffelstock mit Seeli, dazu geröstetes Wurzelgemüse	23.50

Freitag 18. Januar

Kartoffel-Lauchquiche dazu Randensalat mit Haselnüssen	21.50
Hackbraten an Kartoffelstock mit Seeli, dazu geröstetes Wurzelgemüse	23.50

Fleischherkunft falls nicht anders vermerkt : Schweiz

(Schwein, Rind, Reh, Huhn, Kaninchen, Fisch)

Bei der Auswahl unserer Rohstoffe legen wir besonderen Wert auf regionale Herkunft und eine biologische Anbauweise.

Kurzfristige Menu-Änderungen und Ergänzungen behalten wir uns vor.

Reservation empfohlen: Tel. 052 260 06 15 oder bistro@villastraegli.ch