

Mittagskarte

Montag, 10. Dezember 2018

Empfehlung des Tages19.50
Mit Laugenpanade panierte Schweine-Schnitzel,
serviert auf lauwarmen Kartoffelsalat

Feuerkuchen des Tages20.50
Feuerkuchen mit Dill-Sauerrahm,
Rauchlachsstreifen und grünen Bohnen

Empfehlung der Woche24.50
Hähnchenbruststreifen an Champignons-
Rahmsauce mit gebratenen Spätzli und Brokkoli

Vegetarische Empfehlung der Woche.... 19.50
Auberginenschnitzel im Ei-Käsemantel gebraten
mit Kirschtomatensauce und Butternudeln

Zu diesen vier Angeboten servieren wir Ihnen
ein Glas Kohlmanns Wasser und einen
Beilagen Salat oder eine Tagessuppe

Süssspeise der Woche.....5.50
Hausgemachte Apfelwähe mit Schlagrahm

„Wir empfehlen“

Basler Wurstsalat.....20.50
aus Cervelat mit Cornichons und roten
Zwiebeln garniert mit Kirschtomaten und Ei
an KOHLMANN'S French-Dressing

Basler Wurstsalat mit Käse21.50
aus Cervelat mit Scharfmacher Käse,
Cornichons, roten Zwiebeln garniert mit
Kirschtomaten und Ei an KOHLMANN'S
French-Dressing

Mittagskarte

Dienstag, 11. Dezember 2018

Empfehlung des Tages19.50
Zarte Hähnchenbrust an Marroni-Apfel-Sauce mit
Spätzli und Federkohl

Feuerkuchen des Tages20.50
Feuerkuchen mit Kirschtomaten-Sauerrahm,
Pikanter Wurst und Schweizer Reibkäse

Empfehlung der Woche24.50
Hähnchenbruststreifen an Champignons-
Rahmsauce mit gebratenen Spätzli und Brokkoli

Vegetarische Empfehlung der Woche...19.50
Auberginenschnitzel im Ei-Käsemantel gebraten
mit Kirschtomatensauce und Butternudeln

Zu diesen vier Angeboten servieren wir Ihnen
ein Glas Kohlmanns Wasser und einen
Beilagen Salat oder eine Tagessuppe

Süssspeise der Woche.....5.50
Hausgemachte Apfelwähe mit Schlagrahm

„Wir empfehlen“

Basler Wurstsalat.....20.50
aus Cervelat mit Cornichons und roten
Zwiebeln garniert mit Kirschtomaten und Ei
an KOHLMANN'S French-Dressing

Basler Wurstsalat mit Käse.....21.50
aus Cervelat mit Scharfmacher Käse,
Cornichons, roten Zwiebeln garniert mit
Kirschtomaten und Ei an KOHLMANN'S
French-Dressing

Mittagskarte

Mittwoch, 12. Dezember 2018

Empfehlung des Tages19.50
Ofen-Fleischkäse mit Spiegelei, goldbrauner Rösti
und Rahmspinat

Feuerkuchen des Tages20.50
Feuerkuchen mit Thymian-Sauerrahm,
Speckwürfeli und Sauerkraut

Empfehlung der Woche24.50
Hähnchenbruststreifen an Champignons-
Rahmsauce mit gebratenen Spätzli und Brokkoli

Vegetarische Empfehlung der Woche ...19.50
Auberginenschnitzel im Ei-Käsemantel gebraten
mit Kirschtomatensauce und Butternudeln

Zu diesen vier Angeboten servieren wir Ihnen
ein Glas Kohlmanns Wasser und einen
Beilagen Salat oder eine Tagessuppe

Süssspeise der Woche.....5.50
Hausgemachte Apfelwähe mit Schlagrahm

„Wir empfehlen“

Basler Wurstsalat.....20.50
aus Cervelat mit Cornichons und roten
Zwiebeln garniert mit Kirschtomaten und Ei
an KOHLMANN'S French-Dressing

Basler Wurstsalat mit Käse21.50
aus Cervelat mit Scharfmacher Käse,
Cornichons, roten Zwiebeln garniert mit
Kirschtomaten und Ei an KOHLMANN'S
French-Dressing

Mittagskarte

Donnerstag, 13. Dezember 2018

Empfehlung des Tages19.50
Rehschnitzel an Preiselbeeren-Rahmsauce,
Schupfnudeln und Rotkraut

Feuerkuchen des Tages20.50
Feuerkuchen mit Kümmel-Sauerrahm, Zwiebeln
und Sauerkraut

Empfehlung der Woche24.50
Hähnchenbruststreifen an Champignons-
Rahmsauce mit gebratenen Spätzli und Brokkoli

Vegetarische Empfehlung der Woche ..19.50
Auberginenschnitzel im Ei-Käsemantel gebraten
mit Kirschtomatensauce und Butternudeln

Zu diesen vier Angeboten servieren wir Ihnen
ein Glas Kohlmanns Wasser und einen
Beilagen Salat oder eine Tagessuppe

Süssspeise der Woche.....5.50
Hausgemachte Apfelwähe mit Schlagrahm

„Wir empfehlen“

Basler Wurstsalat.....20.50
aus Cervelat mit Cornichons und roten
Zwiebeln garniert mit Kirschtomaten und Ei
an KOHLMANN'S French-Dressing

Basler Wurstsalat mit Käse.....21.50
aus Cervelat mit Scharfmacher Käse,
Cornichons, roten Zwiebeln garniert mit
Kirschtomaten und Ei an KOHLMANN'S
French-Dressing

Mittagskarte

Freitag, 14. Dezember 2018

Empfehlung des Tages19.50
Gebratenes Lachssteak an Hollandaise Sauce mit
Salzkartoffeln und Lauchstreifen

Feuerkuchen des Tages20.50
Feuerkuchen mit Schnittlauch-Sauerrahm,
Kartoffelspäne, Silberzwiebeln und Raclette-Käse

Empfehlung der Woche24.50
Hähnchenbruststreifen an Champignons-
Rahmsauce mit gebratenen Spätzli und Brokkoli

Vegetarische Empfehlung der Woche ..19.50
Auberginenschnitzel im Ei-Käsemantel gebraten
mit Kirschtomatensauce und Butternudeln

Zu diesen vier Angeboten servieren wir Ihnen
ein Glas Kohlmanns Wasser und einen
Beilagen Salat oder eine Tagessuppe

Süssspeise der Woche.....5.50
Hausgemachte Apfelwähe mit Schlagrahm

„Wir empfehlen“

Basler Wurstsalat.....20.50
aus Cervelat mit Cornichons und roten
Zwiebeln garniert mit Kirschtomaten und Ei
an KOHLMANN'S French-Dressing

Basler Wurstsalat mit Käse21.50
aus Cervelat mit Scharfmacher Käse,
Cornichons, roten Zwiebeln garniert mit
Kirschtomaten und Ei an KOHLMANN'S
French-Dressing

Mittagskarte

Freitag, 14. Dezember 2018

Empfehlung des Tages19.50
Gebratenes Lachssteak an Hollandaise Sauce mit
Salzkartoffeln und Lauchstreifen

Feuerkuchen des Tages20.50
Feuerkuchen mit Schnittlauch-Sauerrahm,
Kartoffelspäne, Silberzwiebeln und Raclette-Käse

Empfehlung der Woche24.50
Hähnchenbruststreifen an Champignons-
Rahmsauce mit gebratenen Spätzli und Brokkoli

Vegetarische Empfehlung der Woche ..19.50
Auberginenschnitzel im Ei-Käsemantel gebraten
mit Kirschtomatensauce und Butternudeln

Zu diesen vier Angeboten servieren wir Ihnen
ein Glas Kohlmanns Wasser und einen
Beilagen Salat oder eine Tagessuppe

Süssspeise der Woche.....5.50
Hausgemachte Apfelwähe mit Schlagrahm

„Wir empfehlen“

Basler Wurstsalat.....20.50
aus Cervelat mit Cornichons und roten
Zwiebeln garniert mit Kirschtomaten und Ei
an KOHLMANN'S French-Dressing

Basler Wurstsalat mit Käse.....21.50
aus Cervelat mit Scharfmacher Käse,
Cornichons, roten Zwiebeln garniert mit
Kirschtomaten und Ei an KOHLMANN'S
French-Dressing