

# Lihn-Menu

Montag, 07. Oktober 2024

## Tagesmenu

**12.00-14.00 Uhr**

**18.00-21.00 Uhr**

Reichhaltiges Salatbuffet

\*\*\*

Kürbis-Kokoscremesuppe

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes an Thymiansauce (l,st,sl,z,k)

*Vegetarisch*

Käseknöpfli mit Apfelmus (l,g,e)

\*\*\*

Schupfnudeln / Cremige Polenta (sl)

\*\*\*

Marktfrisches Gemüse (l)

\*\*\*

Apfelkuchen mit Rahm (l,e,g)

**Frisch • biologisch • regional:** Wir bevorzugen frische Zubereitung der Speisen und möglichst schonende Kochverfahren. Wir pflegen eine natürliche, saisonale und regionale Küche. Wir setzen in unserem Betrieb viele Bio-, Regio- und Fairtrade-Produkte ein. Wir bieten neben fleischhaltigen immer auch vegetarischen Gerichten an. Wir legen Wert auf tier-, umwelt- und sozialgerechte Produktion. Frischfleisch (Kalb, Rind, Schwein, Poulet) sowie Wurstwaren und sämtliche Eierspeisen stammen aus artgerechter Schweizer Tierhaltung, weitgehend aus dem Bergkanton Glarus. Bio- und Regioprodukte (<30 Km) sind mit einem 🌱 ausgezeichnet. Fisch kaufen wir aus Schweizer Gewässern ein. Ausnahmen sind speziell gekennzeichnet.

Unsere Preise verstehen sich inkl. MWST.

