

Lihn-Menu

Samstag, 19. September 2020

Mittagsmenu

12.00-14.00 Uhr

Reichhaltiger Salatteller
oder

Gemüsecremesuppe

Geschmortes Poulet mit Topinambur (X)

Safranreis und Kräutern (X)

an Broccoli mit Sesam – Joghurtsauce (X)

oder

Bulgurtäschli mit Trockenfrüchten

und Zitronensauce

Himbeer-Joghurt-Schnitte

Abendmenu

18.00-21.00 Uhr

Gebeizter Lachs auf Fenchelsalat

Bunter Salat

Gemüsecremesuppe

Glarner Netzbraten von der Metzgerei Fischli

mit Rahmsauce

Kartoffelstock (X)

und glasiertes Rüepli - Gemüse

oder

Gebratene Asia Nudeln mit Gemüse

und Mungosprossen (X)(X)(V)

Linzerschnitte

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 Regioproducte (<30 Km) sind mit einem 🌱 ausgezeichnet. Fisch kaufen wir aus Schweizer Gewässern ein. Ausnahmen sind speziell p5446 gekennzeichnet.