

Alle Menüs servieren wir inklusive Salat oder Suppe

**Brennnesselwochen-Spezial: Brennnessel-Misosuppe als Alternative zu unseren Tagessuppen**

**Dienstag 29. Mai**

Brennnessel-Cannelloni	21.50
Kalbsbrustschnitte mit Brennnessel-Gremolata zu Griessgnocchi und Kohlrabi	23.50

**Mittwoch 30. Mai**

Brennnesseltäschli mit Joghurtsauce zu Gemüse Couscous	21.50
Kalbsbrustschnitte mit Brennnessel-Gremolata zu Griessgnocchi und Kohlrabi	23.50

**Donnerstag 31. Mai**

Wachsweiches Ei in seinem Bett aus Brennnessel zu Salzkartoffeln mit Kräutermayonnaise	21.50
Kalbsbrustschnitte mit Brennnessel-Gremolata zu Griessgnocchi und Kohlrabi	23.50

**Freitag 1. Juni**

Brennnessel-Quiche mit Pinien	21.50
Kalbsbrustschnitte mit Brennnessel-Gremolata zu Griessgnocchi und Kohlrabi	23.50

**Dessert-Spezial**

Brennnessel-Honigglace, Süssgras-Sorbet und weisse Schoggi mit Pinien	9.50
---	------

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](mailto:bistro@villastraegli.ch)**