






# Menüplan vom 20. bis 26. April 2026

Wil Stadtmarkt

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p><b>Vegane Hackbällchen</b> nach Andalusischer Art mit Oliven-Kartoffeln und Pimientos de Padrón</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Knuspriges Pastetchen</b> mit Spargel-Morchel-Erbsen-Füllung, Pilawreis und knackigem Marktsalat</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Orientalische Randenfalafel</b> mit Hummus, Pita-Brot, Couscous-Salat und Baba Ganoush</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Äpler Magronen</b> mit Röstzwiebeln, Apfelmus und knackigem Marktsalat</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Überbackene Crespelle</b> mit zweifarbigen Spargeln und Zucchettisalat mit Cherrytomaten und Limette</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Shiitake-Bohnen-Gulasch</b> mit Wildreis-Mix und Romanesco</p> <p><b>13.95</b></p>
 <p><b>Slow cooked Rindsbraten</b> an Kräutersauce, grünen Tagliatelle und Rüeblli mit Zwiebeln</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Pouletragout</b> an Estragon-Senfsauce mit bunter Getreidepfanne und Bio-Spinat</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Suuri Rindsläberli</b> mit knuspriger Rösti und grünen Bio-Bohnen</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Indisches Lamm-Curry</b> mit Basmatireis und Pak Choi mit Peperoncini</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Egliknusperli</b> mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Broccoli</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Pouletbrust</b> mit Knoblauchbutter, Süsskartoffel-Gnocchi und geröstetem Fenchel</p> <p><b>15.95</b></p>
 <p><b>MSC Schlemmerfilet Bordelaise</b> mit Salzkartoffeln und Tartaresauce</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>MSC Schlemmerfilet Bordelaise</b> mit Salzkartoffeln und Tartaresauce</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>MSC Schlemmerfilet Bordelaise</b> mit Salzkartoffeln und Tartaresauce</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Loaded Chili fries</b> mit Sour Cream und Cheddarkäse</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Loaded Chili fries</b> mit Sour Cream und Cheddarkäse</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Loaded Chili fries</b> mit Sour Cream und Cheddarkäse</p> <p><b>9.95</b></p>
 <p><b>Buure-Bratwurst</b> mit Senf im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p><b>16.95</b></p>	<p><b>Cordon bleu Salsiz 200g</b> mit Bündner Salsiz und Bergkäse, Ketchup Beilagen nach Wahl</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Frühlings-Spargel-Burger</b> mit Rindfleisch, grünen Spargeln und Hollandaise im Vollkornbun Beilagen nach Wahl</p> <p><b>18.95</b></p>	<p><b>Heute ist Spiesstag</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.</p>	<p><b>Paniertes Kalbsschnitzel</b> Knusprig &amp; goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone Beilagen nach Wahl</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Cordon-Bleu Bärlauch 200g</b> mit Bärlauchkäse und Schinken, Ketchup Beilagen nach Wahl</p> <p><b>19.95</b></p>
 <p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>