






# Menüplan vom 05. bis 11. Januar 2026

Romanshorn

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p><b>Paniertes, veganes Schnitzel</b> nach Wiener Art mit Preiselbeerkonfitüre, Bratkartoffeln und Romanesco</p> <p><b>13. 95</b></p>	<p><b>Blumenkohl- Nuggets</b> mit Hoisin-Sauce und veganem Kräuter-Dip Venere-Reis und Rotkabissalat</p> <p><b>13. 95</b></p>	<p><b>Asiatische Nudelsuppe</b> mit frischem Gemüse, Tofu und Chinakohlsalat mit Karotten</p> <p><b>13. 95</b></p>	<p><b>Sri Lankesisches Randencurry</b> mit Cashew-Nüssen, Gewürzreis und knackigem Marktsalat</p> <p><b>13. 95</b></p>	<p><b>Crispy Tofu-Ecken</b> mit indischem Linsen-Daal und Gurkensalat mit Sesam</p> <p><b>13. 95</b></p>	<p><b>Gefüllte Aubergine</b> mit Bulgur, Kichererbsen, Tomatensauce und geröstetem Kurkuma-Blumenkohl</p> <p><b>13. 95</b></p>
 <p><b>Trutenbrust- schnitzel</b> mit Orangensauce, Griessgnocchi und Ofenranden mit Rosmarin</p> <p><b>15. 95</b></p>	<p><b>Gebratenes Schweinssteak</b> mit Rotweinsauce, Polenta und gebackener Fenchel mit getrockneten Tomaten</p> <p><b>15. 95</b></p>	<p><b>Suuri Rindsleberli</b> mit Petersilie, Rösti und Wintergemüse</p> <p><b>15. 95</b></p>	<p><b>St. Galler-Schüblig</b> mit Senf im Weckglas, Fondue-Brotgratin mit Birnen und Zwiebeln und knackigem Marktsalat</p> <p><b>15. 95</b></p>	<p><b>Gebratenes Forellenfilet Müllerin Art</b> mit Salzkartoffeln und Bio-Spinat mit Zwiebeln</p> <p><b>15. 95</b></p>	<p><b>Saftiges Pouletpiccata</b> mit Marsalasauce, Safranrisotto und Zucchini</p> <p><b>15. 95</b></p>
 <p><b>Spicy Chicken Wings</b> mit BBQ-Sauce und Kartoffelwedges</p> <p><b>9. 95</b></p>	<p><b>Spicy Chicken Wings</b> mit BBQ-Sauce und Kartoffelwedges</p> <p><b>9. 95</b></p>	<p><b>Spicy Chicken Wings</b> mit BBQ-Sauce und Kartoffelwedges</p> <p><b>9. 95</b></p>	<p><b>Cannelloni</b> mit Spinat-Ricotta-Füllung</p> <p><b>9. 95</b></p>	<p><b>Cannelloni</b> mit Spinat-Ricotta-Füllung</p> <p><b>9. 95</b></p>	<p><b>Cannelloni</b> mit Spinat-Ricotta-Füllung</p> <p><b>9. 95</b></p>
 <p><b>Luzerner Grillschnecke</b> Senf im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p><b>16. 95</b></p>	<p><b>Poulet Cordon bleu 200g</b> mit Pouletschinken und Gruyère-Käse, Ketchup im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p><b>19. 95</b></p>	<p><b>American BBQ-Burger</b> mit Rindfleisch, BBQ-Sauce, Tomaten, Cole Slaw und Röstzwiebeln 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>Paniertes Kalbsschnitzel</b> Knusprig &amp; goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone  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>