



Wochenmenü vom Montag 10. Juni bis Freitag 14. Juni 2019

Woche 16	Tagssuppe	Tagesvorspeise	Menü Jahreszeiten Fr. 26.50 (inkl. Vorspeise)	Menü Wok Fr. 26.50 (inkl. Vorspeise)	Vegi Menü Fr. 24.50 (inkl. Vorspeise)
Montag			Pfingstmontag Unsere à la carte Karte finden Sie unter www.diewaid.ch Wir freuen uns auf Ihren Besuch	Pfingstmontag Unsere à la carte Karte finden Sie unter www.diewaid.ch Wir freuen uns auf Ihren Besuch	Pfingstmontag Unsere à la carte Karte finden Sie unter www.diewaid.ch Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Dienstag	Gurkenkaltschale verfeinert mit Joghurt und Dill	Maissalat an Thousand Island Dressing mit Früchten	Pouletschenkelstreifen Argenteuil gebratene Pouletschenkelstreifen an einer sämigen Kräuterseitlingensauce mit Spargeln und Cherrytomaten, serviert mit Butterspätzli	Genovese Wok marinierte Pouletstreifen , mit mediterranem Gemüse, an einer würzigen Pistousauce, mit Bratkartoffeln, garniert mit Parmaschinken	Spargelravioli Senne Art Ravioli gefüllt mit Spargeln und Fetakäse, an einer sämigen Frischkäsesauce mit Tomaten und Spargelwürfel
Mittwoch	Creme Argenteuil Crémige Spargelsuppe verfeinert mit Gewürztraminer	Peperonata Salat an Balsamico Dressing mit Fetakäse	Schweinsschnitzel Napoli Paniertes Schweinschnitzel angerichtet auf Spaghetti an einer feinen Tomatensugo mit Zwiebeln, Knoblauch und Gartenkräutern	Indonesien Wok Gebratenes Schweinsgeschnetzeltes mit Karotten Julienne, roten Zwiebeln, Peperoni und Reisnudeln, verfeinert mit hausgemachter Erdnuss-Paprika Pesto	Halloumi Napoli Paniertes Halloumi angerichtet auf Spaghetti an einer feinen Tomatensugo mit Zwiebeln, Knoblauch und Gartenkräutern
Donnerstag	Creme Dame Blanche Crémige Mandelsuppe verfeinert mit Amaretto	Gurkensalat an Joghurt Dressing mit Dill	Jägerschnitzel Bourguignon Geschmortes Rindschnitzel mit Speck an einer kräftigen Rotweinsauce serviert mit Kartoffelgnocchi und glasierten Karotten	Massaman Wok Gebratene Lammfiletstreifen mit sautiertem Wok Gemüse, an einer feinen Massaman Currysauce, garniert mit Erdnüssen, serviert mit Jasminreis	Erbsen Minzravioli Maltaise Ravioli gefüllt mit Erbsen und Minze an einer feinen Orangenbuttersauce mit Erbsen und Erdbeeren
Freitag	Petite Marmites de Boeuf Rindskraftbrühe mit Wurzelgemüse und Sherry	Spinatsalat an Schalotten Dressing mit geräuchertem Tofu	Knusprige Buntbarschwürfeln an einer feinen Mandelsauce mit Amaretto, angerichtet auf Fenchel- Rhabarber Gemüse, serviert mit Tagliatelle	Poseidon Wok gebratene Thunfischwürfel mit Wokgemüse an einer kräftigen Chili-Sesamsauce mit Melonenwürfel und Jasminreis	Spaghetti al Funghi Spaghetti mit Kräuterseitlingen und Eierschwämmli, Knoblauch, Zwiebeln, Cherrytomaten und frischem Rucola