

Mittagsmenu: Dienstag, 13. März 2018

Zu allen Menus: Bouillon mit Fideli

Menu 1	Italienischer Mischsalat Spaghetti-Teller «Carbonara» an Rahmsauce mit Schinkenstreifen	Fr. 17.—	
Menu 2	Gebratenes Saiblingfilet (IRL), auf leichtem Bärlauchschaum Reistimbale und grüne Spargeln	Fr. 24.—	
Menu 3	Rindfleischstreifen in grüner Pfeffersauce Mischgemüse & Pommes Duchesse	Fr. 26.50	
Menu 4	Pouletbrüstchen gebraten an Pilzrahmsauce Marktfrisches Gemüse & Safranrisotto	Fr. 24.50	
HIT 1	Portion Kutteln nach Rezept des Hauses an Tomatensauce mit Salzkartoffeln	Fr. 18.50	
HIT 2	Kalbspojariski (Kalbshacksteak) an Kräuterjus Mischgemüse & Pommes Duchesse	Fr. 17.—	
VEGI	Gebackene Champignonköpfe mit Tartarsauce serviert mit frischem Frühlingsgemüse	Fr. 17.—	
Wochenhit:	«Walliser Käseschnitte» auf geröstetem Ruchbrot mit Schinken, Tomaten und Bergkäse überbacken	Fr. 18.50	
Tagesdessert:	Coupe «Romanoff»	Fr. 8.50	
Weine:	Cure d`Attalens Vevey	1 dl	Fr. 7.20
	Mosaïque Lamon & Cordonier Wallis	1 dl	Fr. 7.30

Wir haben unseren Web-Auftritt
neu gestaltet. Sie finden uns unter
www.wildermann-sursee.ch
oder durch scannen des QR-Codes



Sagen Sie unserem Personal,
wie es Ihnen bei uns gefallen hat.

