

Wochenmenü The Kunsthof, Uznach
13.08.2018 – 17.08.2018

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Tageshit Chef's Choice	Tageshit Chef's Choice	Tageshit Chef's Choice	Tageshit Chef's Choice	Tageshit Chef's Choice
Fleisch: Gebratene Straussenschnitzel mit Kräuterbutter, Getreiderisotto und Broccoli 24.-	Fleisch: Schweinefleisch süß-sauer mit gebratenem Gemüse und Basmatireis 24.-	Fleisch: Kalbsadrio an weißer Zwiebelsauce mit Papardellen und Rotweinzwetschgen 24.-	Fleisch: Rinds Stroganoff mit Quarkspätzle, Champignons, Peperoni Streifen und Sauerrahm 24.-	Fleisch: Kalbsschulterbraten mit Kartoffelgratin und Speckbohnen 24.-
Fisch: Kabeljau im Bananenblatt gegart mit fruchtiger Currysauce, Zitrone, Limette, Cashewnüssen und Sesam-Basmatireis 32.-	Fisch: Kabeljau im Bananenblatt gegart mit fruchtiger Currysauce, Zitrone, Limette, Cashewnüssen und Sesam-Basmatireis 32.-	Fisch: Kabeljau im Bananenblatt gegart mit fruchtiger Currysauce, Zitrone, Limette, Cashewnüssen und Sesam-Basmatireis 32.-	Fisch: Kabeljau im Bananenblatt gegart mit fruchtiger Currysauce, Zitrone, Limette, Cashewnüssen und Sesam-Basmatireis 32.-	Fisch: Kabeljau im Bananenblatt gegart mit fruchtiger Currysauce, Zitrone, Limette, Cashewnüssen und Sesam-Basmatireis 32.-
Kunsthofmenü: Gebratener Kalbshohrücken mit Nusskruste, Rucola-Kartoffeln mit getrockneten Tomaten und Parmesanflocken *** Tagesdessert 38.-	Kunsthofmenü: Gebratener Kalbshohrücken mit Nusskruste, Rucola-Kartoffeln mit getrockneten Tomaten und Parmesanflocken *** Tagesdessert 38.-	Kunsthofmenü: Gebratener Kalbshohrücken mit Nusskruste, Rucola-Kartoffeln mit getrockneten Tomaten und Parmesanflocken *** Tagesdessert 38.-	Kunsthofmenü: Gebratener Kalbshohrücken mit Nusskruste, Rucola-Kartoffeln mit getrockneten Tomaten und Parmesanflocken *** Tagesdessert 38.-	Kunsthofmenü: Gebratener Kalbshohrücken mit Nusskruste, Rucola-Kartoffeln mit getrockneten Tomaten und Parmesanflocken *** Tagesdessert 38.-
Hausgemachte Pasta: Mit Gemüse und Ricotta gefüllte Nudelrolle 22.-	Hausgemachte Pasta: Penne mit scharfer Salami, Fetakäse, Cherrytomaten und Spinat 22.-	Hausgemachte Pasta: Spaghetti mit Fleischbällchen, Zucchetti Würfel und Tomatensauce 22.-	Hausgemachte Pasta: Casarecche mit Thon, Bohnen, schwarzen Oliven, Tomatensauce und Rucola 22.-	Hausgemachte Pasta: Glarner Hörnli mit Schabziger Sauce, Schnittlauch und Apfelschnitze 22.-
Vegetarisch: Falafel auf Auberginencreme mit orientalischen Gewürzen und gebratenem Broccoli 22.-	Vegetarisch: Falafel auf Auberginencreme mit orientalischen Gewürzen und gebratenem Broccoli 22.-	Vegetarisch: Kartoffel- Pilzstrudel auf Lauchcreme mit Strauchtomaten und jungem Spinat 22.-	Vegetarisch: Kartoffel- Pilzstrudel auf Lauchcreme mit Strauchtomaten und jungem Spinat 22.-	Vegetarisch: Kartoffel- Pilzstrudel auf Lauchcreme mit Strauchtomaten und jungem Spinat 22.-

Die Mittagsmenüs sind inklusiv Suppe und Salat