

# Tagesmenüs / Menu du jour : CHF 16.00

Zum Mitnehmen / à l'emporter

17.-22. November – novembre 2020



<b>Dienstag</b>	Hirschentrecôte-Medaillon grilliert (CH) an Wildrahmsauce, Spätzli und Wildgarnituren
<b>Mardi</b>	Médaille d'entrecôte de cerf (CH), spätzli et garnitures de chasse
<b>Mittwoch</b>	Schweinsbratwurst grilliert (CH) an Zwiebelsauce, Hörnli, Apfelmuss und Salat
<b>Mercredi</b>	Saucisse à rôtir de porc (CH), sauce aux oignons, cornettes, compote de pommes et salade
<b>Donnerstag</b>	Pouletgeschnetzelt (CH) an Currysauce, Reis und Früchte (Poulet Casimir)
<b>Jeudi</b>	Emincé de poulet (CH), sauce au curry, riz et fruits (poulet Casimir)
<b>Freitag</b>	Zanderfilet frittiert (PL) an Tartarsauce, Salzkartoffeln und Salat
<b>Vendredi</b>	Filets de sandre frits (PL), sauce tartare, pommes vapeur et salade
<b>Samstag</b>	Paniertes Schnitzel (CH), Pommes Frites und Gemüse
<b>Samedi</b>	Escalope panée (CH), pommes frites et légumes
<b>Sonntag</b>	Schwein-Filet-Mignon (CH) grilliert an Rahmsauce, Kartoffelkroketten, Gemüse und Dessert
<b>CHF 26.00</b>	
<b>Dimanche</b>	Filet mignon de porc grillé (CH), sauce à la crème, croquettes de pommes de terre, légumes et dessert
<b>Täglich</b>	Hirschfilet-Medaillon grilliert an Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Früchte, Büschelbirne und Preiselbeer-Konfiture
<b>Tous les jours</b>	Médaille de filet de cerf grillé, sauce gibier à la crème, spätzli, chou rouge, marrons, choux de Bruxelles, fruits, poire à Botzi et confiture d'airelles
<b>CHF 22.00</b>	

Dazu immer Tagessuppe und Salat – En entrée, potage du jour et salade

Landgasthof Garmiswil

[jungo.garmiswil@sensemail.ch](mailto:jungo.garmiswil@sensemail.ch)

026 492 01 30

[www.jungos.ch](http://www.jungos.ch)