



REGIONAL UND SAISONAL «DAS SEELAND» 19. BIS 23. MAI 2025

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES DU SEELAND DU 19 AU 23 MAI 2025

Montag

Geschmorte Rindshaxe
Bramata-Polenta, Mais von «Christas diräkt vom Hof» aus Sutz-Lattrigen
Rüebli mit Schnittlauch

Dienstag

Kaninchenragout aus Bargaen, Zitronensauce
Bratkartoffeln
Kallnacher Spargeln

Mittwoch

Hausgemachte Tagliatelle
Seeländer Pilzsauce, Kräutersaitling und Shiitake aus Walperswil
Reibkäse

Donnerstag

Kallnacher Linsendal
Wurzelgemüse
Naturjoghurt aus Gampelen

Freitag

Seeländer Schweinssteak
Jus vom Pinot Noir
Aare-Reis aus Kappelen
Glasierte Rüebli

Lundi

Jarret de bœuf braisé
Bramata-Polenta, maïs de Sutz-Lattrigen, produit de la ferme de Christas
Carottes et ciboulettes

Mardi

Ragoût de lapin de Bargaen à la sauce citron
Pommes de terre rôties
Asperges de Kallnach

Mercredi

Tagliatelles maison
Sauce aux champignons du Seeland, pleurotes aux herbes et shiitakés de Walperswil
Fromage râpé

Jeudi

Potée de lentilles de Kallnach
Légumes racines
Yaourt nature de Gampelen

Vendredi

Steak de porc du Seeland
Jus au Pinot Noir
Riz de l'Aare de Kappelen
Carottes glacées