











# Wochenmenu

Cafébars Main Tower, Wallisellen, TMC

22. – 26. November

	<b>Menu mit Fleisch oder Fisch</b> CHF 16.00	<b>Menu Vegetarisch</b> CHF 15.00	<b>Suppe des Tages</b> CHF 4.50/8.50
<b>Montag</b> 22.11.	<b>Pouletbrust</b> an Schnittlauch- Weisswein Rahmsauce Safranrisotto	<b>Käse Ravioli</b> mit Schnittlauch- Weisswein Rahmsauce und gebackenen Gemüsewürfel	<b>Kürbissuppe</b> mit Zitronenabrieb und Ingwer 
<b>Dienstag</b> 23.11.	<b>Truten Saltimbocca</b> mit Tomatensugo und Teigwaren	<b>Teigwaren</b>  mit Tomatensugo, gebackenen Auberginenwürfeln, Oliven und Kichererbsen	<b>Gemüsesuppe</b> mit Croûtons 
<b>Mittwoch</b> 24.11.	<b>Kalbshacksteak</b> an Thymianjus mit Kartoffel-Lauchgratin	<b>Indonesische</b>  Reispfanne mit Papaya Salsa und gebratenen Weizen-Nuggets	<b>Linsensuppe</b> mit Ayvar 
<b>Donnerstag</b> 25.11.	<b>Rindsschmorbraten</b> mit Kartoffelstock und Karotten	<b>Gemüselasagne</b>  mit hausgemachtem Cashew-Käse überbacken	<b>Winterliche Randensuppe</b>  mit Federkohleinlage
<b>Freitag</b> 26.11.	<b>Cordon bleu</b> vom Schweinsnierstück mit Tartarsauce Salzkartoffeln und Blattspinat  <b>Eglifilets</b>  mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat	<b>Glattfelder</b>  <b>Bio-Kürbisrisotto</b> mit gebratenem Zucchetti Schnitzel	<b>Kokos</b>  <b>Zitronengrassuppe</b> mit Limettenblätter Bio-Chili und Shiitake Pilzen