

Menüplan 12. bis 15. Dezember 2017

Ein Leben ohne Genüsse dauert nicht länger. Es kommt einem nur so vor...

Salatig's

Menüsalat 5.50

„Sahlihuus-Salatschüsseli“

mit allerlei Gesundem aus dem aktuellen Marktangebot, an unserer hausgemachten, saisonalen Salatsauce.

Schüssel für 1 Person 10.00

Schüssel für 2 Personen 18.00

Schüssel für 1 Person mit Pouletspiessli 18.00

Schüssel für 2 Personen mit Pouletspiessli 30.00

Suppentopf

„Hausgemachte Suppe“

mit Brot im Suppentopf serviert, inklusive Häppchen

11.50

als Vorspeise

5.50

Vegi Menü

«Asia Nudels»

mit Gemüse und Nüssen

Menüsalat

15.00

halbe Portion 10.00

Business-Lunch 1

«Ragout d'agneau aux raisins» nach alter Rezeptur

Lammragout nach Freiburger Art (Alplamm vom Schallenberg)

mit Kartoffelstock und Püschelibire

Menüsalat

27.50

halbe Portion 18.50

Business-Lunch 2

«Ossobuco Cremolata»

Geschmorte Kalbhaxe mit Safran-Risotto

und glasierten Karotten

27.50

Nachhaltigkeit von der Heugabel.....bis zur Essgabel Im Sahlihuus verwenden wir ausgesuchte, regionale und nachhaltige Produkte! Wann immer möglich direkt von Produzenten, mit denen wir ein vertrauensvolles miteinander pflegen. Gerne informieren wir Sie über die Herkunft.