

# MENUPLAN 09.10. - 13.10.2017

	FAVORITE	ALTERNATIVE	SEASON MARKET
MONTAG	<p><b>GEBRATENE POULETSCHENKEL</b></p> <p>— an Jus Weissweinsrisotto Tomate Provenzalische Art aus dem Ofen</p> <p>Inkl. Suppe/Tagessalat oder 1dl Saft</p> <p>INT 10.50 EXT 13.50</p>	<p><b>FALAFELKUGELN</b></p> <p>— an Tomaten Salcasauce und Couscus</p> <p>dazu ein Tagessalat</p> <p>INT 10.50 EXT 13.50</p>	<p><b>GEBRATENES SCHINKENSTEAK</b></p> <p>— an Currysauce Pilawreis und gedämpfte Knackerbsen mit Chili</p> <p>100G 2.80 EXT 3.60</p>
DIENSTAG	<p><b>UNGARISCHER RINDSGULASCH</b></p> <p>— mit Paprikasauce Schwingerhörnli und gedämpfter Broccoli</p> <p>Inkl. Suppe/Tagessalat oder 1dl Saft </p> <p>INT 10.50 EXT 13.50</p>	<p><b>ORIENTALISCHER GEMÜSEINTOPF</b></p> <p>— mit Kichererbsen, gedämpftem Kräuterquinoa</p> <p>dazu ein Tagessalat </p> <p>INT 10.50 EXT 13.50</p>	<p><b>ZITRONENNUDEL PFANNE</b></p> <p>— sautierte Pouletstreifen sautiertes Gemüse mit geröstete Erdnüssen </p> <p>100G 2.80 EXT 3.60</p>
MITTWOCH	<p><b>PASTA PLAUSCH</b></p> <p>— mit verschiedenen hausgemachten Saucen</p> <p>auch mit vegetarischer Sauce</p> <p>Inkl. Suppe/Tagessalat oder 1dl Saft </p> <p>INT 10.50 EXT 13.50</p>	<p><b>SPINAT-EBLYSOTTO</b></p> <p>— mit frischem jungem Spinat gebratenen Kürbiswürfeln, Reibkäse</p> <p>dazu ein Tagessalat </p> <p>INT 10.50 EXT 13.50 </p>	<p><b>KALBSVORESEN GESCHMORT</b></p> <p>— mit Safrankartoffeln glasierten Karotten</p> <p>100G 2.80 EXT 3.60</p>
DONNERSTAG	<p><b>MSC LACHSFILET MIT PESTO</b></p> <p>— Wildlachsschnitzel mit Pesto Salzkartoffeln und Blattspinat </p> <p>INT 10.50 EXT 13.50</p>	<p><b>GEFÜLLTE PFANNKUCHEN</b></p> <p>— mit Marktgemüse, sämiger Pilzsauce</p> <p>dazu ein Tagessalat </p> <p>INT 10.50 EXT 13.50 </p>	<p><b>CURRYWURST</b></p> <p>— Original Berliner Sauce Bratkartoffeln Blumenkohl mit Semmelbrösel</p> <p>100G 2.80 EXT 3.60</p>
FREITAG	<p><b>PANIERTES TRUTENSCHNITZEL</b></p> <p>— Pommes frites und Ofengemüse</p> <p>Inkl. Suppe/Tagessalat oder 1dl Saft</p> <p>INT 10.50 EXT 13.50</p>	<p><b>VEGI SPECIAL</b></p> <p>— Indisches Jalfazi mit gedünstetem Blumenkohl, Karotten, Peperoni mit Jasminreis und Chiapati</p> <p>dazu ein Tagessalat </p> <p>INT 10.50 EXT 13.50</p>	<p><b>GEBRATENES LAMMGIGOT AUS DEM OFEN</b></p> <p>— Couscous mit Sesamöl parfümiert pikanter Fenchel</p> <p>100G 2.80 EXT 3.60</p>

## ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Freitag 07.00 - 14.00 Uhr  
Essensausgabe 11.00 - 13.15 Uhr

Restaurant RUAG Arbalète  
Seetalstrasse 175, 6032 Emmen, Preise in CHF inkl. MwSt.

einfach leicht geniessen 