

# **Pilztage im Feldschlössli-Hornussen ab 13.9.2024**



## **Salate**

<b>Saisonpilzsalat mit frischen Kräuter</b>	<b>FR. 13.—</b>
<b>Warmer Steinpilzsalat»Eisberg«</b>	<b>FR. 16.—</b>
<b>Marienierte Champignons mit Speck»Nüsslisalat«</b>	<b>FR. 16.—</b>

## **Suppen**

<b>Champignonscremsuppe mit Crouton</b>	<b>FR. 9.—</b>
<b>Bouillon mit frischen Pilzen</b>	<b>FR. 9.—</b>

## **Vorspeisen**

<b>Rührei gefüllt mit Eierschwämmchen</b>	<b>FR. 17.—</b>
<b>Gebackene Champignons mit Salaten»tartar«</b>	<b>FR. 17.—</b>

## **Pilzgerichte**

<b>Gefüllte Pilzravioli in brauner Butter</b>	<b>FR. 19.—</b>
<b>Pilzpastetli mit Pommes frites</b>	<b>FR. 19.—</b>
<b>Pilz-Toast mit Salaten</b>	<b>FR. 19.—</b>
<b>Spaghetti mit frischen Waldpilzen</b>	<b>FR. 19.—</b>
<b>Pilz-Ragout im Reisring</b>	<b>FR. 20.—</b>
<b>Spaghetti»Morchelrahmsauce«</b>	<b>FR. 26.—</b>
<b>Pilz-Picata mit Tomatenspaghetti</b>	<b>FR. 28.—</b>
<b>Risotto funghi mit 2 Kalbschnitzel »Cocnacsauce«</b>	<b>FR. 32.—</b>
<b>Schweinssteak mit Steinpilzen in Butter,Pommes</b>	<b>FR. 32.—</b>
<b>Kalbssteak»Morchelrahmsauce«,Butternudeln</b>	<b>FR. 41.—</b>