

## Take away vom 23.- 26. Februar

Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<sup>7 9</sup> Kartoffel- Safransuppe	<sup>7 9</sup> Zitronengras Suppe	<sup>1 7 9</sup> Weissweinsüppchen mit Croutons	<sup>7 9</sup> Brokkoli Cremesuppe
<sup>1 7 9</sup> Sojageschnetzeltes an Weissweinsauce Kartoffel- Gemüserösti	<sup>1 3 7 9</sup> Auberginen Cordon bleu mit Frischkäse & Pilzen gefüllt auf Tomatensaucenspiegel dazu sämiger Safranrisotto	<sup>1 7 9</sup> Sojageschnetzeltes an Weissweinsauce Kartoffel- Gemüserösti	<sup>1 3 7 9</sup> Auberginen Cordon bleu mit Frischkäse & Pilzen gefüllt auf Tomatensaucenspiegel dazu sämiger Safranrisotto
<sup>1 6 9 11</sup> Schweins- Schnitzel paniert mit Pommes- Frites & Cocktailsauce knackiger Chicorée Salat	<sup>1 3 7 9</sup> Hausgemachte Kalbsburger an Senfsauce glasierte Erbsen & Karotten Pommes Williams	<sup>1 3 7 9</sup> Penne all Amatriciana an kräftiger Rotwein- Tomatensauce mit Speck garniert mit Ruccola & Parmesanobel	<sup>1 3 9</sup> Blätterteig Pastetli mit Poulet & Gemüsestreifen an leichter Rahmsauce Butternudeln
<sup>1 3 4 7 9</sup> Dorsch & Heilbutt Knusperli mit Tartarsauce Pilaw Reis und Rahmspinat	<sup>1 3 4 7 9</sup> Dorsch & Heilbutt Knusperli mit Tartarsauce Pilaw Reis und Rahmspinat	<sup>1 3 4 7 9</sup> Dorsch & Heilbutt Knusperli mit Tartarsauce Pilaw Reis und Rahmspinat	<sup>1 3 4 7 9</sup> Dorsch & Heilbutt Knusperli mit Tartarsauce Pilaw Reis und Rahmspinat

4. Tatar vom Angusbeef Café de Paris gratiniert  
mit Baguette und Salat 22.50 / 32.50

Reservierungen 044 951 27 47 oder unter [info@braui.com](mailto:info@braui.com) / [www.braui.com](http://www.braui.com)  
s Brauteam wünscht än Guete

Allergene Info: 1. Gluten 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Laktose 8. Nüsse 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Weichtiere 13. Kokosmilch