

# **Herzlich willkommen im Café der Konditorei Voland in Steg**

Schön, Sie bei uns zu haben!

Wir legen grossen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit.

Wir kennen unsere Lieferanten und diese unsere Ansprüche - für Kreationen die ursprünglich, echt, authentisch und charaktervoll sind.

Alle unsere Produkte enthalten nur naturbelassenes Meersalz.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel.

Nur natürliche Aromen, keine chemischen Konservierungsmittel und traditionelles Backhandwerk sind unsere Garantie für genussvolle Kreationen.

Wir freuen uns, Sie bald wieder bei uns begrüssen zu dürfen.

S'Cafi Voland-Team

**Ein feines  
Pâtisserie zum  
Dessert**



# Mittagsmenü

17.06 – 21.06.2019



Suppe und Salat vom Buffet inbegriffen

## Montag, 17. Juni

Broccolicremesuppe *Allergen: A, G, L*  
**Menü I** 19.50  
Schweinsgeschnetzeltes an Jägersauce  
dazu Papardelle mit Bohnen und  
Grilltomate *Allergen: A, C, G, L*  
**Menü II** 16.80  
Quorgeschnetzeltes an Jägersauce dazu  
Papardelle mit Bohnen und Grilltomate  
*Allergen: A, C, G, L*

## Dienstag, 18. Juni

Gemüsecremesuppe *Allergen: A, G, L*  
**Menü I** 19.50  
Kalbshackbraten an Rotweinsauce dazu  
Country Cuts mit Vichykarotten und  
grillierten Zucchini *Allergen: A, L*  
**Menü II** 16.80  
Gemüseschnitzel an Rotweinsauce mit  
Vichykarotten und grillierten Zucchini  
*Allergen: A, L*

Suppe oder Salat vom Buffet inbegriffen

**Wochen-Hit** 17.50  
Äplermakkaronen mit Schinken,  
Apfelmus und Tagesgemüse *Allergen: A, G, L*  
**Vegi-Hit** 15.80  
Äplermakkaronen mit Apfelmus und  
Tagesgemüse *Allergen: A, G, L*

## Take Away

Menü I + Wochen-Hit 10.80  
Menü II + Vegi-Hit 9.80

## Mittwoch, 19. Juni

Currycremesuppe *Allergen: A, G*  
**Menü I** 19.50  
Rindshackbällchen an  
Gemüsebratensauce dazu Polenta mit  
Broccoli und Blumenkohl *Allergen: A, L*  
**Menü II** 16.80  
Polenta mit Tomaten und Käse an  
Gemüsebratensauce mit Broccoli und  
Blumenkohl *Allergen: A, L*

## Donnerstag, 20. Juni

Reiscremesuppe *Allergen: A, G, L*  
**Menü I** 19.50  
Pouletbrust gefüllt mit Tomaten an  
Cognacrahmsauce dazu Spiralen mit  
Pfälzerkarotten und Kohlrabi  
*Allergen: A, L*  
**Menü II** 16.80  
Spiralen an Cognacrahmsauce mit  
Pfälzerkarotten und Kohlrabi *Allergen: A, L*

## Freitag, 21. Juni

Erbsencremesuppe *Allergen: A, G, L*  
**Menü I** 19.50  
Schweinsschnitzel im Ei gebraten an  
Tomatensauce dazu Wildreis mit  
Rahmspinat *Allergen: A, G, L*  
**Menü II** 19.50  
Pangasiusfilet im Ei gebraten  
an Tomatensauce dazu Wildreis mit  
Rahmspinat *Allergen: A, D, G, L*  
**Menü III** 16.80  
Wähen mit Salat vom Buffet *Allergen: A, C, G*