

Herzlich willkommen im Café der Konditorei Volland 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 Volland-Team

**Ein feines
Vermicelles
versüsst den Tag**



Mittagsmenü

16.09 – 20.09.2019



Suppe und Salat vom Buffet inbegriffen

Montag, 16. September

Peperonicremesuppe *Allergen: A, G, L*
Menü I 19.50

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
dazu Reis mit Mischgemüse

Allergen: A, C, G, L
Menü II 16.80
Reisring an Currysauce dazu Früchte mit
Mischgemüse

Allergen: A, C, G, L

Dienstag, 17. September

Spinatcremesuppe *Allergen: A, G, L*
Menü I 19.50

Schweinsschnitzel «Stroganoff» dazu
Wellen-Frites im Kräuterknuspermantel mit
Pfälzerkarotten und Blumenkohl

Allergen: A, L
Menü II 16.80

Vegetarisches Schnitzel mit Käse dazu
Wellen-Frites im Kräuterknuspermantel mit
Pfälzerkarotten und Blumenkohl

Allergen: A, L

Suppe oder Salat vom Buffet inbegriffen

Wochen-Hit 17.50

Spaghetti «Cinque Pi» mit Poulet und
Tagesgemüse *Allergen: A, G, L*

Vegi-Hit 15.80

Spaghetti «Cinque Pi» mit Tagesgemüse

Allergen: A, G, L

Take Away

Menü I + Wochen-Hit 10.80

Menü II + Vegi-Hit 9.80

Mittwoch, 18. September

Zucchetticremesuppe *Allergen: A, G,*
Menü I 19.50

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce dazu
Rösti mit Vichykarotten und Bohnen

Allergen: A, L

Menü II 16.80
Huusrösti mit Tomaten und Käse dazu
Vichykarotten und Bohnen

Allergen: A, L

Donnerstag, 19. September

Gemüsecremesuppe *Allergen: A, G, L*
Menü I 19.50

Schweins Saltimbocca an Rotweinsauce
dazu Steinpilzrisotto mit Broccoli und
Kohlrabi

Allergen: A, L

Menü II 16.80
Steinpilz-Tortelli an Käsesauce mit
Broccoli und Kohlrabi

Allergen: A, L

Freitag, 20. September

Fenchelcremesuppe *Allergen: A, G, L*
Menü I 19.50

Kalbsschnitzel an Zitronensauce dazu
Wildreis mit Romanesco und Grilltomate

Allergen: A, G, L

Menü II 19.50
Lachsschnitte an Zitronensauce dazu
Wildreis mit Romanesco und Grilltomate

Allergen: A, D, G, L

Menü III 16.80

Wähen mit Salat vom Buffet *Allergen: A, C, G*