

Eiche-Hit

Kommen Sie vorbei!

**Angebot ab Mai 2018
jeweils Mittwoch und Freitag**

Mittagessen

ohne Voranmeldung
Alles à discrétion

Preis Fr. 25.–

Zu jedem Gericht wird eine
Tagessuppe und ein Tagesdessert
serviert.

Und nun wünschen wir Ihnen

«en Guete!»

Alterszentrum Eiche
Untere Kirchfeldstrasse 12
6252 Dagmersellen
Tel. 062 748 68 68
www.azeiche.ch

Erste Maihälfte

Jedermann freut sich auf unsere schmackhaften Grilladen mit verschiedenen bunten Salaten.

**Zweite Maihälfte**

Wunderbar frische Spargeln mit Sauce hollandaise, dazu Trockenreis und Salat. Ein nicht alltäglicher Genuss.

**Erste Septemberhälfte**

Langsam kommen die kühleren Tage. Probieren Sie unseren sämigen Kürbisrisotto mit gebratenen Pouletbruststreifen und Salat. Ein spezieller Genuss.

**Zweite Septemberhälfte**

Wer möchte noch einmal Grilliertes, bevor der Herbst definitiv Einzug hält? Verschiedene Salate werden dazu serviert.

**Erste Junihälfte**

Wir geniessen die warmen Vorsommertage mit würzigen Grilladen und erfrischenden Salaten.

**Zweite Junihälfte**

«Altbewährt» und immer beliebt: Panierte Schweinschnitzel mit Zitrone, dazu Pommes frites und Salat.

**Erste Oktoberhälfte**

Ein bisschen Oktoberfeststimmung muss sein. Weisswurst mit Brezel und Salat. «Es Eiche» Bier darf natürlich nicht fehlen. Fast wie in München.

**Zweite Oktoberhälfte**

Ganz nach dem alten Motto: «Wild auf Wild». Würziger Rehpf Pfeffer aus hiesiger Jagd mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl.

**Erste Julihälfte**

Bella Italia. Angeboten werden Spaghetti mit zwei unterschiedlichen Saucen. Knackiger Salat rundet das Ganze ab.

**Zweite Julihälfte**

Keine Ferienreise, kein Problem! Wir verwöhnen Sie mit herrlichen Grilladen und reichhaltigen Salaten.

**Erste Novemberhälfte**

Geniessen wir noch eine kurze Zeit den Herbst mit seiner vielfältigen Auswahl. Hirschgeschnetzeltes an pikanter Wildrahmsauce, Kräuterspätzli Eich Art, gedämpftes Rotkraut und Rosenkohl.

**Zweite Novemberhälfte**

Etwas Währschafes darf nicht fehlen. Siedfleisch und Rippli auf Sauerkraut, mit Salzkartoffeln.

**Erste Augushälfte***

Das ist «unser Monat.» Ein ganz traditionelles Gericht. Wer kennt es noch? Lassen Sie sich überraschen! Emmentaler Schafsvoressen, dazu Salzkartoffeln und Salat.

**Zweite Augushälfte**

Fitness, auch auf dem Teller! Ein bunter Strauss an Saisonsalaten mit gebratenen Felchenfilets aus dem Sempachersee, ergänzt mit einer Tartarensauce.

**Erste Dezemberhälfte**

In der kalten Jahreszeit: Feines Raclette mit Garnituren. Dazu schmackhafte, geschwellte Kartoffeln. Salat gehört auch zum Angebot.

**Zweite Dezemberhälfte***

Zum Jahresabschluss eine beliebte Spezialität. Original Eiche-Pastetli mit Trockenreis und Erbsli & Rüeblli.



*ausser 1. August

*ausser 26./28. Dezember