

MENUPLAN 18.10. - 23.10.2021

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	
SPECIAL	HOT CRUNCHY BURGER-CHICKEN STYLE — im Brioche Bun Hot Smokey Relish Eisberg, Tomaten, Gurken Pommes Frites (V) INT 13.50 EXT 17.50	MEDAILLONS VOM HIRSCHKALB — Wacholdersauce Schupfnudeln Rosenkohl mit Speck	BLUT- UND LEBERWURST — Röstzwiebeln Sauerkraut Salzkartoffeln	FRISCHE TAGLIATELLE — mit ASC-Rauchlachs Dill, Rahm, Parmesan und Cherrytomaten dazu Tagessalat	HALBES SCHWEIZER POULET — dazu Pommes und Tagessalat	—	—
MENU	SCHWEINS-RAHM-RAGOUT — Urschweizer Gletscherhüteli Buttererbsen INT 8.50 EXT 11.50	BAYRISCHER KRUSTENBRATEN — Jus Semmelknödel geschmorter Weisskabis mit Kümmel	POULET-SPIESSLI — an pikanter Chorizo-Sauce Weissweinsrisotto Ofenkarotten mit Mohn	RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF — Spätzli Romanesco	ASC-WIENER SCHOLLE — Tartarsauce Salzkartoffeln Blattmangold	AARGAUER BRATEN — Kartoffelgratin buntes Herbstgemüse	—
VEGI	KÜRBISCURRY — mit Kokosmilch, Auberginen, Karotten, Rosinen und Nüssen dazu Cous Cous Tagessalat (V) INT 8.50 EXT 11.50	TORTELLINE TRICOLORE — gefüllt mit Ricotta und Basilikum Dörrotomatensauce Tagessalat	GEFÜLLTE PEPPERONI — auf Wurzelgemüse-Ragout dazu Ebly	RIZ CASIMIR VOM TOFU — Trockenreis Früchte Tagessalat	VEGANER HACKBRATEN — Thymianjus Kräuterreis Ofen-Blumenkohl	HÖRNLI MIT G'HACKTEM — aus Soja-Bolognaise Tagessalat	—
TAGESHIT	NASI GORENG — Indonesisches Reisgericht mit Poulet INT 7.00 EXT 10.00	BAUERNFLEISCHKÄSE AUS DEM OFEN — Senfsauce Kartoffelstock	BRÄTCHÜGELI — mit Champignons im Pastelli	TOAST HAWAII — mit Schinken, Ananas und Käse	FACKELSPIESS — BBQ Sauce Rosmarin-Wedges	—	—

ÖFFNUNGSZEITEN:

Restaurant Montag

bis Freitag

Samstag

11.00 - 13.30 Uhr

Campus Bar Montag 11.30 - 13.00 Uhr

bis Freitag

Samstag

7.00-19.00 Uhr

7.00-17.00 Uhr

Sonderöffnungszeiten

FHNW:

www.fhnw.ch

Juli, August und

Feiertage

www.fhnw.ch

**Restaurant Campus FHNW Brugg-Windisch, Fachhochschule Nordwestschweiz
Bahnhofstrasse 5, 5210 Windisch, Preise in CHF inkl. MwSt.**