

# Saisonales Menu vom 19. Juni bis 2. Juli 2017

---

Tagessuppe <i>nach aktuellem Angebot</i>		10.50
kalte Tomaten-Ananas-Suppe 🍷 <i>Ingwer, Lauch, Zitronengras</i>	Kn, Ss, Zw, vegan	12.50
Thai-Papaya-Salat 🍷 🍷 <i>Schlangenbohnen, Karotten, Limettensaft, Erdnüsse, Bio-Sojasauce</i>	Er, Kn, So, vegan	22.50
Citrus Noodles 🍷 🍷 <i>Peperoni, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Szechuan-Pfeffer, Dattel Chutney</i>	Ei, Er, Gl, Kn, So, Ss, Zw	24.50
Vegi Tonnato <i>Quorn, Kapern, Zitrone, Toast*, Butter*</i>	Al, Ei, Gl, Mi*, Sf, So, Zw	24.50
<i>als Vorspeise</i>		14.50
Eierschwämmli mit Rösti oder Spinatnudeln 🍷 <i>Pfifferlinge, Weisswein, kaltgepresstes Olivenöl, Petersilie</i>	Al, Gl*, Zw, vegan	30.50
Taj Mahal 🍷 <i>Cassis Saft, Ananas, Mango-Limetten-Glace</i>	So*, vegan	12.50



**Die grösste Tischauswahl im à la Carte vom Haus Hiltl gibts vor 11.45 und nach 13.30 Uhr.**

*Jetzt reservieren: [hiltl.ch/reservieren](http://hiltl.ch/reservieren)*