BRAUWELT
RHEINFELDEN

MITTAGS MENÜ

17. - 20. NOVEMBER 2026

MENÜS

SALAT ODER TAGESSUPPE IM MENÜ ENTHALTEN

DIENSTAG	**Bierpastete** mit Selleriesalat, Baumnüssen, Preiselbeeren & grobem Senf	**21.50**
MITTWOCH	**Schweinefiletmedaillons** mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse & Nudeln	**21.50**
DONNERSTAG	**Rindsschmorbraten** mit Rotkabis & Butterspätzli	**21.50**
FREITAG	**Saucisson** mit Rahmlauch & Salzkartoffeln	**21.50**

WOCHENHITS

Fleischkäse mit Spiegelei, Spinat & Peterli-Kartoffeln	**26.00**
Gebratener Lachs mit Randenrisotto & Zwiebeln	**26.00**
Spinat-Ricotta-Ravioli mit Parmesancreme & Zuchettigemüse	**20.00**
DESSERT DER WOCHE	**6.50**

UNSER FLEISCH BEZIEHEN WIR AUS DER SCHWEIZ ODER DIE DEKLARATION IST KLAR ERSICHTLICH.
LACHS: NORWEGEN

MONATSBIER

VALAISANNE BRUNE — **4dl 5.00**

Im Geschmack vereint dieses Dunkelbier Karamellgebäck, geröstetes Malz und feine Röstaromen mit einer dezenten Kaffee- und leicht rauchigen Note. Im Abgang rundet eine harmonische Bittere das vollmundige, tiefgründige Profil ab.

Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.