

Herbst 2019



Delikate Würste

Blutwurst und Leberwurst

Gesottenes und Geräuchertes

Kalbszüngli, Schweinskopfbäggli, Gnagi, Rippli und Speck

Ganz speziell

Siedfleisch vom Hohrücken, Kalbsleber, Markbein

Diverse Beilagen

Zwiebelsauce, Sauerkraut, Karotten, grüne Bohnen, Rösti, Kartoffelstock, dazu natürlich Apfelmus und Bauernbrot

Als krönender Abschluss

Vanilleglacé mit Zwetschgenkompott

Preis CHF 39.–

Anmeldungen bei

christian.wandres@psi.ch

oder oase@psi.ch

PAUL SCHERRER INSTITUT



Donnerstag, 7. 11. 2019 ab 17.30 Uhr in der Oase

Traditionelles Metzgetebüffet

Getränke



Weisswein

CHF

Viola Müller Thurgau, Remigen, Bruno Hartmann		44.—
Sélection Kerner, Würenlingen, Weingut zum Sternen		44.—
Alle Weissweine im Offenausschank	per dl	6.—

Rotwein

Pinot noir «Kloster Sion», Klingnau, Weingut zum Sternen		44.—
im Offenausschank	per dl	7.—
Cabernet Dorsa, Tegerfelden, Michael Deppeler		48.—
im Offenausschank	per dl	7.—
Unicus Cuvée, Remigen, Bruno Hartmann		58.—
im Offenausschank	per dl	8.—

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle	3.3 dl	4.—
Feldschlösschen Weizen blanche	3.3 dl	4.—
Feldschlösschen alkoholfrei	3.3 dl	4.—

Mineral

Arkina ohne Gas / Rhäzünser mit Gas	4 dl	4.—
Arkina ohne Gas / Rhäzünser mit Gas	8 dl	7.—
Süssgetränke	3.3 dl	4.—

Kaffee und Spirituosen

Kaffee, Espresso		3.80
Diverse Spirituosen		7.—