

Menüplan vom 18. November bis 24. November 2024

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 18.11.2024	Champignoncremesuppe *** Tiramisu	Schweinsbraten Bratensauce mit Apfelmost Müscheli Tricolore Bohnen	Linsenbratling an Balsamico-Apfelsauce Müscheli Tricolore Bohnen
Dienstag 19.11.2024	Randencremesuppe *** Beerenkompott mit Rahm	Paniertes Pouletschnitzel mit Cocktailsauce Pommes Frites Broccoli mit Mandeln	Spinatstrudel auf Tomatensauce buntes Quiona
Mittwoch 20.11.2024	Rüeblicremesuppe *** Caramelköpflli	Lammragout mit Curry und Champignons Pilawreis Zucchini mit Kräutern	Süßkartoffel-Kürbiscurry mit Kichererbsen Pilawreis Zucchini mit Kräutern
Donnerstag 21.11.2024	Gemüsecremesuppe *** Ananassalat mit Minze	Pilz-Stroganoff mit Spätzli Ofenkürbis mit Rosmarin	Quorn-Geschnetzeltes an Tomatensauce Spaghetti Parmesan
Freitag 22.11.2024	Bouillon mit Flädli *** Vogelnestli	Pochiertes Dorschfilet (IS/CN) Dillrahmsauce Polenta Ratatouille	Überbackene Spinat-Mozarellknödel an Tomatensauce
Samstag 23.11.2024	Petersilienwurzelcremesuppe *** Orangensalat	Gebackener Fleischkäse* Thymiansauce Bratkartoffeln Karotten	Gemüse-Tofuspies an Thymiansauce Bratkartoffeln Karotten
Sonntag 24.11.2024	Spinatcremesuppe *** Royalschnitte	Suure Mocke Kartoffelstock Rotkraut	"Gnocchi Pomodori" Gnocchi Auflauf mit Tomaten und Basilikum

Sofern nichts anders vermerkt ist,
handelt es sich um CH Fleisch und Fisch
* enthält Schweinefleisch.

Alle unsere Brote und Feinbackwaren
werden in der Schweiz hergestellt,
Ausnahmen sind auf dem Menüplan vermerkt.

Gerne gibt Ihnen das Restaurationsteam Auskunft
über Allergene.



Komplettes Menü für Gäste
exklusive Getränk CHF 20.00

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Wochenhit auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr
an Küchenteam: 031 560 68 25