

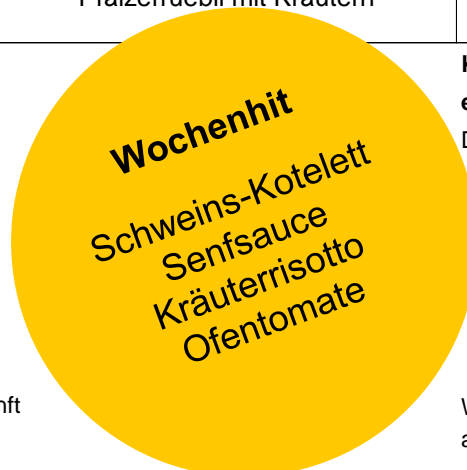
Menüplan vom 20. Januar bis 26. Januar 2025

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 20.01.2025	Selleriecremesuppe *** Dunkles Schokoladenmousse	Gebratene Pouletbrust Sauce " Toskanische Art" Bramata Polenta Mischgemüse	Panierter Halloumikäse "Toskanische Art" Bramata Polenta Mischgemüse
Dienstag 21.01.2025	Gemüsecremesuppe *** Orangensalat	Waadtländer Saucisson* Senf Salzkartoffeln Lauchgemüse	Hausgemachter Quarkbraten Senf Salzkartoffeln Lauchgemüse
Mittwoch 22.01.2025	Lauchcremesuppe *** Griessflan mit Beeren	Schweinsgeschnetzeltes an Whiskysauce Farfalle Teigwaren Ofengemüse mit Rosmarin	Falafel mit Joghurtsauce Couscous gedünstete Gurken
Donnerstag 23.01.2025	Brotcremesuppe *** Mangosalat	Gekochte Eier an Senfsauce Kartoffelstock Blattspinat	Kirchererbencurry mit Tofu Reis Kokosbanane
Freitag 24.01.2025	Spinatcremesuppe *** Cheesecake	Lachsfilet (NO) mit Kräuterkruste Buttersauce Reis Broccoli mit Mandeln	Gemüsespiess mit Champignons Buttersauce Broccoli mit Mandeln
Samstag 25.01.2025	Linsencremesuppe *** Fruchtsalat	Rindshacksteak "Walliser Art" Bratensauce Bratkartoffeln Grüne Bohnen	Linsenätschli Bratensauce mit Tomatenwürfeli Bratkartoffeln Grüne Bohnen
Sonntag 26.01.2025	Broccolicremesuppe *** Sacherschmitte	Kalbsbraten Champignonrahmsauce Duchesse Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Randenschnitzel mit Käse gratiniert Knoblauch Dip Duchesse Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern

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 21.00

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

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