

Menüplan vom 07. Oktober bis 13. Oktober 2024

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 07.10.2024	Bouillon mit Croutons *** Marroni Tiramisu	Pouletgeschnetzeltes an Oliven-Trockentomatensauce Bramata Polenta Broccoli	Müscheli tricolore mit Spinat-Mascarpone-Sauce Parmesan
Dienstag 08.10.2024	Spinatcremesuppe *** Fruchtsalat	Adrio* an Zwiebelsauce Rösti gebackener Kürbis	Panierte Champignons Sauerrahmdipp Pommes Duchesse Broccoli mit Mandeln
Mittwoch 09.10.2024	Gemüsecremesuppe *** Caramelköpfler mit Rahm	Schweinhalsbraten* Senfsauce Griessschnitte Blumenkohl mit Brösmeli	Gemüse-Tofu-Gulasch mit Sauerrahm Kräuterebly
Donnerstag 10.10.2024	Brotcremesuppe *** Orangensalat	Gemüsecurry Basmati Reis	Spanische Omelette mit Gemüse und Kartoffeln Joghurt-Honig Dipp
Freitag 11.10.2024	Sauerkrautsuppe *** Zwetschgen-Streuselkuchen	Fischstäbli (CA) Tartarensauce Bouillonkartoffeln Rahmspinat	„Nasi Goreng“ Gebratener Reis mit Gemüse und Ei
Samstag 12.10.2024	Linsencremesuppe *** Rotweibirnen	Kanninchen Ragout Spiralen Teigwaren glasierte Rüeblen	Kartoffelpastetli mit herbstlicher Pilzfüllung Mischgemüse
Sonntag 13.10.2024	Artischockencremesuppe *** Rüeblischnitte	Hirschpfeffer (EU) an Rotweinsauce Quarkspätzli Rotkraut	Kichererbsen Eintopf mit Kürbis und Feta-Käse

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 inklusive Getränk CHF 20.00

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

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

