

Menüplan

23. Dezember – 29. Dezember 2024

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 23. Dezember	Bouillon mit Ei Poulet Saltimbocca* mit Marsala Sauce dazu Kartoffelkroketten, Knackerbsen und Kohlrabi Schoggi Roulade	Bouillon mit Ei Mit Käse überbackene Gemüselasagne Schoggi Roulade	Zwetschgen Topfenknödel mit Vanillesauce
Dienstag, 24. Dezember	Minestrone Kalbsbratwurst* an Zwiebelsauce mit Rösti und Blumenkohl Mornay Apfel-Quarkcrème	Minestrone Tagliatelle mit Steinpilzsauce Apfel-Quarkcrème	Kalte Platte mit Lachs, Pastete, Schinken*, Käse und Brot
Mittwoch, 25. Dezember	Rüeblicrème Kalbsnierstück mit Sauce Hollandaise dazu Butterreis, Blattspinat und Schwarzwurzeln Royalschnitte	Rüeblicrème Gefüllte Zucchettischiffli an Kräutersauce mit Bulgur Royalschnitte	Fleischsüzlizli* mit Rüebli- und Randensalat dazu Brot
Donnerstag, 26. Dezember	Zucchetticrème mit Dill Spaghetti Carbonara* Frischer Fruchtsalat	Zucchetticrème mit Dill Linseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse Frischer Fruchtsalat	Ravioli dazu Nüsslersalat mit Ei und Brot
Freitag, 27. Dezember	Hirsesuppe Fischsteak Bordelaise an Dill- Weissweinsauce mit Schupfnudeln und Blattspinat Vanille Cornet	Hirsesuppe Frittierte Reiskugeln mit Mango- Chutney dazu Gemüsemix Vanille Cornet	Pot-au-feu mit Brot
Samstag, 28. Dezember	Randensuppe Hörnli mit Hackfleischsauce dazu Apfelmus Schoggi Köppli mit Rahm	Randensuppe Kichererbsen mit Früchtecurry Schoggi Köppli mit Rahm	Birchermüesli mit Rahm
Sonntag, 29. Dezember	Bouillon mit Stern Gemischter Braten* mit Kartoffelstock, Rüebli und Rotkraut Meringue mit Rahm	Bouillon mit Stern Mit Frischkäse gefüllte Röstikissen dazu Gemüseragout à la crème Meringue mit Rahm	Café Complet mit gemischter Fleisch*- und Käseplatte

*Enthält Schweinefleisch

** kann Spuren von Antibiotika enthalten

Wenn nicht anders vermerkt, verarbeiten wir Fleisch aus inländischer Produktion

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bitte am gleichen Tag bis spätestens um 10.00 Uhr anmelden!

Mittagessen Fr. 21.-- Sonn- und Feiertage Fr. 24.--

Abendessen Fr. 10.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)