

Menüplan

17- Februar – 23. Februar 2025

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 17. Februar	Blumenkohlcrème Rindsgeschnetzeltes mit Pilzen dazu Salzkartoffeln und Brokkoliröschen Marinierte Grapefruit	Blumenkohlcrème Spinat-Kartoffel-Frittata mit Mornay-Sauce dazu glasierte Karotten Marinierte Grapefruit	Fotzelschnitte mit Apfel- Birnenkompott
Dienstag, 18. Februar	Bouillon mit Flädli Poulet-Casimir an Currysauce dazu Trockenreis und Fruchtgarnitur Kokosmousse	Bouillon mit Flädli Tofu-Ragout an Currysauce dazu frittierte Bananen und Trockenreis Kokosmousse	Burehamme* mit Kartoffelsalat
Mittwoch, 19. Februar	Rüeblicrème Fonduebankett Passionsfruchtschnitte	Rüeblicrème Fonduebankett Passionsfruchtschnitte	Hauspastete* mit Armagnac dazu Waldorfsalat mit Grahambrot
Donnerstag, 20. Februar	Schwarzwurzelcrème Schweinsragout* an Pommery- Senfsauce dazu Nudeln und Mischgemüse Panna Cotta	Schwarzwurzelcrème Gemüseragout an Thymiansauce dazu Nudeln und Mischgemüse Panna Cotta	Ofenguck mit Schinken*, Lauch und Zwiebeln
Freitag, 21. Februar	Hafercrème Gebratenes Forellenfilet nach "Müllerin Art" mit Mandelbutter dazu Bröselkartoffeln und gedünsteter Blattspinat Fruchtsalat	Hafercrème Gekochtes Ei an Buttersauce dazu Bröselkartoffeln und gedünsteter Blattspinat Fruchtsalat	Birchermüesli mit Brot
Samstag, 22. Februar	Kräutercrème Lasagne al Forno mit Rindfleisch und Tomatensauce Heidelbeer-Quarkcrème	Kräutercrème Lasagne Vegetaria an Tomatensauce Heidelbeer-Quarkcrème	Appenzeller Käsetoast mit Beilagensalat
Sonntag, 23. Februar	Gemüsecrème Kalbsragout an Salbeisauce dazu Eierspätzli, Rüebl und Pfälzerrüebl Sachertorte	Gemüsecrème Gefüllte Wirzköpfl an Paprikasauce dazu Eierspätzli, Rüebl und Pfälzerrüebl Sachertorte	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)