

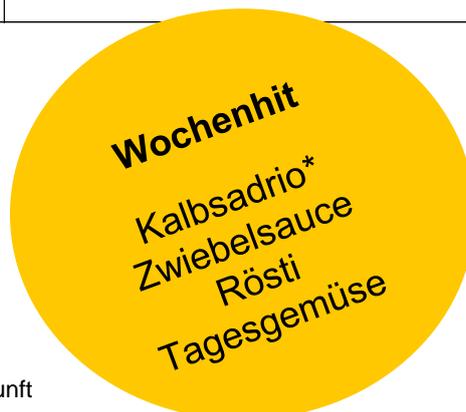
Menüplan vom 24. Februar bis 02. März 2025

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 24.02.2025	Kartottencremesuppe *** Kaffee Panna Cotta	Sautiertes Schweinschnitzel Champignonrahmsauce Nudeln Rösschengemüse	Vegetarisches Schnitzel Champignonrahmsauce Nudeln Rösschengemüse
Dienstag 25.02.2025	Kohlcremesuppe *** Marmorecake	Berner Zungenwurst* mit Senf Salzkartoffeln Sauerkraut	Hausgemachter Käsekuchen
Mittwoch 26.02.2025	Gemüsecremesuppe *** Ananassalat	Kalbsbrust Balamicosauce Griessschnitte Ofengemüse mit Rosmarin	Spinat-Gnocchipfanne mit Ofengemüse
Donnerstag 27.02.2025	Brotcremesuppe *** Cremeschnitte	Pizokel-Auflauf mit Wirz, Spinat und Lauch an Käse-Rahmsauce	Linsenbratlinge Kräuterrahmsauce Erbsen-Ebly Ofentomate
Freitag 28.02.2025	Spinatcremesuppe *** Vermicelle mit Rahm	Alaska Seelachs-Fischsticks (CA) Zitronendip Gemüse-Gertsotto Pack-Choi	Tofusticks im Kräutermantel Zitronendip Gemüse-Gerstotto Pack-Choi
Samstag 01.03.2025	Bouillon mit Croutons *** Brownies	Poulet Piccata Tomatensauce mit Basilikum Spaghetti Gemüsewürfel	Vegi Hackbällchen an Tomatensauce mit Basilikum Spaghetti Gemüsewürfel
Sonntag 02.03.2025	Kürbiscremesuppe *** Himbeerrahmtorte	Rindfleischvogel Rotweinsauce Kartoffelstock Rüebli	Haferbraten Rotweinsauce Kartoffelstock Rüebli

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