

Menüplan vom 22. Juli bis 28. Juli 2024

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 22.07.2024	Selleriecremesuppe *** Schokoladencake	Brätchügeli* an sämiger Pilzrahmsauce Blätterteigpastetli Erbsen und Rüebli	Gebratene Süssmaisaletten auf Gemüseragout
Dienstag 23.07.2024	Bouillon mit Gemüse *** Aprikosenkompott	Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Hörnli Blumenkohl mit Brösmeli	"Walliser Rösti" Rösti überbacken mit Tomaten und Raclettekäse
Mittwoch 24.07.2024	Gemüsecremesuppe *** Meringue mit Rahm	Schweinsbraten aus dem Ofenrohr Senfsauce Bratkartoffeln Zucchetti	Spanische Omelette mit Kartoffeln und Sommergemüse Kräuterdip
Donnerstag 25.07.2024	Weissweinsuppe *** Fruchtsalat	Spätzligratin mit frischen Champignons Gemüse und Tomaten	Spaghetti „aglio, olio, peperoncini" mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni Parmesan
Freitag 26.07.2024	Spinatcremesuppe *** Beerencreme	Gebratenes Saiblingsfilet (IS) Dillrahmsauce Gemüseries	Panierte Champignons Sauerrahmdip Pommes Duchesse Broccoli
Samstag 27.07.2024	Lauchcremesuppe *** Melonensalat	Truten-Picatta Spaghetti an Tomatensauce Broccoli Parmesan	Quorngeschnetzeltes Süss-Sauer mit Asiatischem Gemüse Basmatireis
Sonntag 28.07.2024	Rüeblicremesuppe mit Ingwer *** Zwetschgen Streuselkuchen	Gefüllte Kalbsbrust* Rosmarinsauce Röstikroketten Bohnen	Überbackene Cannelloni mit Spinat-Ricotta Füllung an Tomatensauce

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 20.00

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

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

