

Menüplan vom 01. Juli bis 07. Juli 2024

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 01.07.2024	Brotcremesuppe *** Cheesecake	Pouletgeschnetzeltes an Oliven-Trockentomatensauce Wildreis sautierte Zucchini	Gebrautes Quornschnitzel an Tomatensauce Wildreis Zucchini
Dienstag 02.07.2024	Gerstensuppe mit Gemüsewürfeli *** Zwetschgenkompott	Gebackener Fleischkäse* grobkörnige Senfsauce Bratkartoffeln Peperonata	Gemüsecurry mit Früchten Basmatireis
Mittwoch 03.07.2024	Peperonicremesuppe *** Aprikosencreme mit Quark	Schweinschnitzel Pilzrahmsauce Nudeln Pfirsich mit Rahm	„Chili sin Carne“ leicht pikantes Gemüsechili mit Kartoffelwürfeln und Sauerrahmdipp
Donnerstag 04.07.2024	Bouillon mit Gemüsestreifen *** Ananassalat	Penne Teigwaren an leicht pikanter Tomatensauce Parmesan Kräuter Baguette	Gefüllte Kartoffeln mit Spinat, Ei, Tomaten mit Käse überbacken
Freitag 05.07.2024	Erbsencremesuppe *** Schokoladenmuffin	Gebrautes Doradenfilet (TR) Zitronenrahmsauce Salzkartoffeln Ratatouille	Gebrauter Tofu Zitronenrahmsauce Salzkartoffeln Ratatouille
Samstag 06.07.2024	Broccolicremesuppe *** Mangosalat	Schweinsragout an Madeira Sauce Spiralen Teigwaren Ofentomate	Grünkernbratlinge mit Sauerrahmdipp Bratkartoffeln Ofentomate
Sonntag 07.07.2024	Pilzcremesuppe *** Himbeertiramisu	Rindsentrecôte Kräuterbutter Dauphine Kartoffeln Bohnenbündeli*	Vegetarische Capuns an Käserahmsauce

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

