

Menüplan vom 10. Februar bis 16. Februar 2025

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 10.02.2025	Basler Mehlsuppe *** Schokoladenflan	Bauernbratwurst* Zwiebelsauce Rösti Ofenkürbis mit Rosmarin	Vegetarische Hacktäschi Zwiebelsauce Rösti Ofenkürbis mit Rosmarin
Dienstag 11.02.2025	Kürbiscremesuppe *** Orangen-Feigensalat	Rindsragout an Rotweinsauce Schupfnudeln Rosenkohl	Quarkbraten auf Rotweinsauce Schupfnudeln Rosenkohl
Mittwoch 12.02.2025	Gemüsebouillon mit Backerbsen *** Kokosschnitte	Kalbsbraten Rahmsauce Kartoffelkroketten Romanesco	Quinoa-Rüebli-Medaillon Rosmarinsauce Kartoffelstock Romanesco
Donnerstag 13.02.2025	Romanescocremesuppe *** Kirschenkompott	Überbackene Vegetarische Äpler Makkaroni Apfelmus Röstzwiebeln	Vegetarische Frühlingsrollen lauwarmer Glasnudelalat mit Asia Gemüse Sweet Chili
Freitag 14.02.2025	Rüeblicremesuppe *** Herz Berliner	Gebratenes Zander Filet Dillrahmsauce Weissweinsrisotto Lattich	Randenschnitzel Kräuterdip Weissweinsrisotto Lattich
Samstag 15.02.2025	Kartoffelcremesuppe *** Ananassalat	Blätterteigpastetli gefüllt mit sämiger Brätchügeli*- Rahmsauce mit Pilzen zweierlei Rüebli	Blätterteigpastetli gefüllt mit sämiger Pilz- Gemüserahmsauce zweierlei Rüebli
Sonntag 16.02.2025	Spinatcremesuppe *** Süssmostcreme	Gebratenes Schweinsschnitzel an Steinpilzrahmsauce Tagliatelle Teigwaren Mischgemüse	Gebratenes Quornschnitzel an Steinpilzrahmsauce Tagliatelle Teigwaren Mischgemüse

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.

Wochenhit

**Käsespätzli
mit Röstzwiebeln
und Apfelmus**

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