

# Menüplan Woche 30 22.7.2024. bis 28.7.2024



	<b>Montag</b> 22.7.2024	<b>Dienstag</b> 23.7.2024	<b>Mittwoch</b> 24.7.2024	<b>Donnerstag</b> 25.7.2024	<b>Freitag</b> 26.7.2024	<b>Samstag</b> 27.7.2024	<b>Sonntag</b> 28.7.2024
<b>Tagessuppe</b> <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Buchstabensuppe	Basilikumsuppe	Lauchsuppe	Sellerie-Apfelsuppe	Griesssuppe	Zucchetticremesuppe	Weissweinsuppe
<b>Tagessalat</b>	Weisskohlsalat	Mexikanischer Bohnen-Maissalat	Randensalat mit Apfel	Bohnensalat	Rettichsalat	Griechischer Salat mit Feta	Rüebli­salat
<b>Menu</b>	Hackbraten Grobkörnige Senfsauce Ofen Kartoffeln Ratatouille	Waadtländer Saucisson Senf Salzkartoffeln Lauch à la creme	Gefüllte Peperoni mit Rindshackfleisch Kräuterjus Pilaw-Reis	Paniertes Schweinschnitzel Zitronenschnitz Pommes Frites Erbsen & Karotten	Gedämpftes St.Pierrefilet <sup>(1)</sup> Dillsauce Wessweinrisotto Mangold mit Gemüsestreifen	Kalbsragout mit Silberzwiebeln, Kräutern und Champignons Polenta mit Parmesan Broccoli mit Mandeln	Schweinsfilet Pfeffersauce Herzoginkartoffeln Mischgemüse
<b>Menu (vegetarisch)</b>	Ravioli mit Pestofüllung Kräuter-Rahmsauce Ratatouille	Gemüseintopf mit braunen Linsen Salzkartoffeln Lauch à la creme	Frühlingsrollen Süss saure Sauce Gemüsereis	Paniertes Sellerieschnitzel Zitronenschnitz Pommes Frites Erbsen & Karotten	Vegetarische Capuns Im Ofen überbacken	Gefüllte Tomaten an Rosmarinsauce Polenta mit Parmesan Broccoli mit Mandeln	Hafer-Quarkbraten an Safransauce Herzoginkartoffeln Mischgemüse
<b>Wochenhit</b>	Kalbsleber an Kräuterjus, Röstitaler, Ofentomate mit Kräuterkruste						
<b>Tagesdessert</b>	Schokoladenflan	Berliner	Himbeermousse Pfirsichsauce	Mocaglace mit Schlagrahm	Orangen-Tiramisu	Zitronencake	Schwarzwäldertorte
<b>Abendessen</b> <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Abendsuppe Apfelstrudel Vanillesauce	Abendsuppe Schweizer Wurstsalat mit Käse Hausbrot und Butter	Abendsuppe Röstipastetli Champignon- Kräuterragout Grüner Salat	Belegte Brötli mit Schinken, Spargeln und Rauchlachs mit Frischkäse	Abendsuppe Käseküchlein Tomatensalat mit Basilikum	Fleischterriner Cumberlandsauce Waldorfsalat Tessiner Brot	Abendsuppe Cafe Complet mit gemischtem Fleischplättli Hausbrot und Butter
<b>Abendessen (vegetarisch)</b> <i>Auf Vorbestellung Abendsuppe nach Angebot</i>	Abendsuppe Apfelstrudel Vanillesauce	Abendsuppe Emmentaler Käsesalat Hausbrot und Butter	Abendsuppe Röstipastetli Champignon- Kräuterragout Grüner Salat	Belegte Brötli mit Schinken, Spargeln und Frischkäse	Abendsuppe Käseküchlein Tomatensalat mit Basilikum	Gemüseterriner Cumberlandsauce Waldorfsalat Tessiner Brot	Abendsuppe Cafe Complet "Vegetarisch" Hausbrot und Butter

Über Zutaten in unseren Gerichten Allergene und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse.

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf unserem Menüplan ausgewiesen (1) Herkunft: NZ Wildfang