

Menüplan Woche 30 22.7.2024. bis 28.7.2024



	Montag 22.7.2024	Dienstag 23.7.2024	Mittwoch 24.7.2024	Donnerstag 25.7.2024	Freitag 26.7.2024	Samstag 27.7.2024	Sonntag 28.7.2024
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Buchstabensuppe	Basilikumsuppe	Lauchsuppe	Sellerie-Apfelsuppe	Griesssuppe	Zucchetticremesuppe	Weissweinsuppe
Tagessalat	Weisskohlsalat	Mexikanischer Bohnen-Maissalat	Randensalat mit Apfel	Bohnensalat	Rettichsalat	Griechischer Salat mit Feta	Rüebli­salat
Menu	Hackbraten Grobkörnige Senfsauce Ofen Kartoffeln Ratatouille	Waadtländer Saucisson Senf Salzkartoffeln Lauch à la creme	Gefüllte Peperoni mit Rindshackfleisch Kräuterjus Pilaw-Reis	Paniertes Schweinsschnitzel Zitronenschnitz Pommes Frites Erbsen & Karotten	Gedämpftes St.Pierrefilet ⁽¹⁾ Dillsauce Wessweinrisotto Mangold mit Gemüsestreifen	Kalbsragout mit Silberzwiebeln, Kräutern und Champignons Polenta mit Parmesan Broccoli mit Mandeln	Schweinsfilet Pfeffersauce Herzoginkartoffeln Mischgemüse
Menu (vegetarisch)	Ravioli mit Pestofüllung Kräuter-Rahmsauce Ratatouille	Gemüse­eintopf 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
Wochenhit	Kalbsleber an Kräuterjus, Röstitaler, Ofentomate mit Kräuterkruste						
Tagesdessert	Schokoladenflan	Berliner	Himbeermousse Pfirsichsauce	Moc­caglace mit Schlagrahm	Orangen-Tiramisu	Zitronencake	Schwarz­wäldertorte
Abendessen <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	Fleischterrine Cumberlandsauce Waldorfsalat Tessiner Brot	Abend­suppe Cafe Complet mit gemischtem Fleischplättli Hausbrot und Butter
Abendessen (vegetarisch) <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	Gemüseterrine 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