

Menüplan

3. Februar – 9. Februar 2025

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 3. Februar	Kürbiscrème Hackbraten* nach Hausfrauenart mit Bratensauce dazu Kartoffelstock und Erbsen Frischer Fruchtsalat	Kürbiscrème Dinkelbraten an Thymiansauce dazu Kartoffelstock und Erbsen Frischer Fruchtsalat	Bündner Gerstensuppe*
Dienstag, 4. Februar	Zwiebelsuppe Rindsgeschnetzeltes an Pfeffersauce mit Nudeln und Rosenkohl Schokoladenmousse	Zwiebelsuppe Linsen-Tätschli an Kerbelsauce mit buntem Gemüse-Gersotto und Rosenkohl Schokoladenmousse	Apfelkuchlein dazu Vanillesauce mit Zimt
Mittwoch, 5. Februar	Ratatouillecrème Kalbsadrio* an Rahmsauce mit Griessnocken und Gemüsestäbchen Marinierte Orangenwürfel	Ratatouillecrème Auberginen-Feta-Röllchen an Rahmsauce dazu römische Griessnocken und Gemüsestäbchen Marinierte Orangenwürfel	Käseteller mit Gschwelli und Kräuterquark
Donnerstag, 6. Februar	Rindsbouillon mit Eierflocken Glasierter Trutenbraten an Bratenjus mit Honig dazu Bratkartoffeln und Pfälzerrüebli mit Kräutern Tiramisu	Rüeblicrème Spanische Tortilla mit Bratkartoffeln, Wurzelgemüse und Kräutern dazu Randen- Apfelchutney mit Chili Tiramisu	Tomatenrisotto mit Blattspinat
Freitag, 7. Februar	Pastinaken-Kartoffelcrème Gebratenes Saiblingsfilet an Buttersauce mit Calvados dazu Trockenreis und Brokkoliröschen Meringue mit Rahm	Pastinaken-Kartoffelcrème Quornragout mit Gemüseröschen dazu Trockenreis und Brokkoliröschen Meringue mit Rahm	Birchermüesli mit Waldbeeren dazu Ruchbrot
Samstag, 8. Februar	Gemüsecrème Äplermagronen* mit Zwiebelschwitze dazu Reibkäse und Apfelmus Schokoladenkugeln	Gemüsecrème Gebratene Gemüsefrikadellen mit Quark-Sauerrahm-Dip dazu Pommes frites und Rahmlauch Schokoladenkugeln	Gulaschsuppe mit Brot
Sonntag, 9. Februar	Lauchsuppe Schweinsbraten* mit Rosmarinjus dazu Bramata mit Frischkäse und gelbe und grüne Bohnen Torta della Nonna	Lauchsuppe Gefüllte Kohlrabi an Rosmarinsauce dazu Bramata mit Frischkäse und gelbe und grüne Bohnen Torta della Nonna	Café Complet mit gemischter Fleisch*- und Käseplatte

*Enthält Schweinefleisch

** kann Spuren von Antibiotika enthalten

Wenn nicht anders vermerkt, verarbeiten wir Fleisch aus inländischer Produktion

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bitte am gleichen Tag bis spätestens um 10.00 Uhr anmelden!

Mittagessen Fr. 21.-- Sonn- und Feiertage Fr. 24.--

Abendessen Fr. 10.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)