

Menüplan vom 17. Februar bis 23. Februar 2025

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 17.02.2025	Gemüsecremesuppe *** Gebrannte Creme mit Brätzeli	Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock Bohnen	Nussbraten Rahmsauce Kartoffelstock Bohnen
Dienstag 18.02.2025	Bouillon mit Flädli *** Mandarinenkompott	Poulet Casimir Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce mit Früchten Reis	Tofuragout an Curryrahmsauce mit Früchten Reis
Mittwoch 19.02.2025	Süsskartoffel- cremesuppe *** Schokoladenmousse	Cipollata* Senfsauce Bramata-Polenta Kohlrabi mit Kräutern	Gemüseravioli an Käse-Rahmsauce
Donnerstag 20.02.2025	Schwarzwurzel- cremesuppe *** Mangosalat	Reichhaltige Gemüse Lasagne mit Pilzen und Mozzarella	Mediterraner Gemüsekuchen Kräuterdip
Freitag 21.02.2025	Hafercremesuppe *** Bananencreme	Gebratenes Forellenfilet Salzkartoffeln Blattspinat	Pochiertes Ei an Safran-Rahmsauce Salzkartoffeln Blattspinat
Samstag 22.02.2025	Kräutercremesuppe *** Traubensalat	Rindshalsbraten Paprikasauce Wildreis Knackerbsen	Back Camambert Preiselbeeren Lyoner Kartoffeln Mischgemüse
Sonntag 23.02.2025	Weissweincremesuppe *** Sacherschnitte	Kalbsragout an Salbeisauce Spätzli Erbsen und Rüebl	Gefüllte Wirzköpfli Paprikasauce Erbsen und Rüebl

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 21.00
Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Wochenhit auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr
an Küchenteam: 031 560 68 25