



Wochen Menü 22. - 28. November 2021



Wir servieren vorwiegend Schweizer Fleisch. Fleischprodukte anderer Herkunft werden auf dem Menüplan deklariert.

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

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



Wochenspezial Montag – Donnerstag

Äplerrösti mit Tomaten, Käse und Speck

Wochenend-Hit Freitag – Sonntag

Suure Mocken mit Kartoffelstock und Tagesgemüse

Alternative zum Hauptgang Fisch oder Vegi. Gerne berät Sie unser Gastronomie-Team.

		Sonn- und Feiertagsmenü
Menü komplett	CHF 27.00	CHF 32.00
Hauptgang inkl. Suppe	CHF 17.50	CHF 22.50
Vorspeise	CHF 5.00	CHF 5.00
Dessert	CHF 4.50	CHF 4.50

Montag, 22. November 2021

Mittagessen

Gemüsecarpaccio mit Hüttenkäse

Tagessuppe

Waadtländer Saucisson mit Kartoffel & Lauchgemüse
dazu Kräutersenf

Schupfnudelgratin

Kokosköpfl

Abendessen

Schinken-Käse Toast (Croque Monsieur) mit Rüeblisalat

Dienstag, 23. November 2021

Mittagessen

Salatbuffet

Tagessuppe

Gebratene Pouletbrust mit Bratensauce
Süsskartoffelcreme und Krautstielgratin

Asiatisches Nudelgericht

Zitronencake

Abendessen

Fruchtküchlein mit Zimtzucker

Mittwoch, 24. November 2021

Mittagessen

Kürbisscheiben mit Frischkäse

Tagessuppe

Rindsaftplätzli mit Kartoffelschmarrn und Kohlrabi

Gemüseschnitzel mit Tagesbeilagen

Coupe Dänemark

Abendessen

Tortelloni an Rahmsauce und Parmesan

Donnerstag, 25. November 2021

Mittagessen

Gebackene Gemüse mit Sauerrahm

Tagessuppe

Saltimbocca mit Risotto und Broccoli

Lauchwickel mit Tagesbeilagen

Lebkuchencreme

Abendessen

Fondue- Kartoffelkugeln mit grünem Salat

Freitag, 26. November 2021

Mittagessen

Zuckerhutsalat mit Birnen

Tagessuppe

Sautiertes Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Griessgnocchi mit Buttersauce und Mandeln
dazu Tagesgemüse

Windbeutel mit Rahm

Abendessen

Milchreis mit Zimtucker und Früchtekompott

Samstag, 27. November 2021

Mittagessen

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Tagessuppe

Pot au Feu

Vegetarisches Pot au Feu

Tiramisù

Abendessen

Spanische Gemüsefritata mit grünem Salat

Sonntag, 1. Advent 2021

Mittagessen

Rosenkohlsalat mit Fruchtdressing

Tagessuppe

Kalbsschulterbraten mit Durchesse und Pastinaken

Gefüllte Peperoni mit Tagesbeilagen

Weisswälder Himbeertorte

Abendessen

Café Complet
(Fleisch- und Käseteller)

Angebot Abendessen UP

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. Menu | 4. Eierspeisen |
| 2. Spaghetti mit Tomatensauce | 4.1. Spiegelei |
| 3. Vom Ofen | 4.2. Omelette |
| 3.1. Käseküchlein | 5. Früchtekuchen |
| 3.2. Gschwellti mit Käse | 6. Bratwurst mit Rösti
Zwiebelsauce |

Angebot Mittagessen UP

- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1. Pommes Frites | 4. Gemüse-Alternative |
| 2. Kartoffelstock | 5. Fleisch-Alternative zu Poulet |
| 3. Teigwaren nach Bedarf | |

Salate

- | | |
|------------|----------------|
| ■ Randen | ■ Mais |
| ■ Karotten | ■ Grüner Salat |
| ■ Tomaten | ■ |

Z'Vieri

Täglich um 15.00 Uhr

Glace & Frappée

- | | | | |
|------------|----------|---------|------------|
| Schokolade | Walnuss | Vanille | Mango |
| Erdbeeren | Limetten | Mocca | Waldbeeren |

Wertschätzung

Ein **wertschätzendes** Verhalten akzeptiert, dass Menschen Fehler machen dürfen und daraus lernen.

Wer **Wertschätzung** ausdrückt, schätzt sich selber mehr Wert und hat eine **gesundes Selbstwertgefühl**.