

# Menüplan Restaurant

## Woche 04



SCHWABGUT

	<b>Menü CHF 19.50</b>	<b>Vegi - Hit CHF 19.50</b>
<b>Montag, 23.01</b>	Salat vom Buffet Tagessuppe  Gnocchi al pomodoro ( <i>Gnocchi an Tomatensauce</i> )  Mango - Früchteteller	Salat vom Buffet Tagessuppe  Pilzrisotto mit Parmigiano  Mango - Früchteteller
<b>Dienstag, 24.01</b>	Salat vom Buffet Tagessuppe  Fleischkäse (Schwein) mit Krawättli und Ratatouille  Glace	Salat vom Buffet Tagessuppe  Pilzrisotto mit Parmigiano  Glace
<b>Mittwoch, 25.01</b>	Salat vom Buffet Tagessuppe  Rindsfleischvogel mit Spätzli und Lattich  Panna cotta mit Himbeercoulis	Salat vom Buffet Tagessuppe  Pilzrisotto mit Parmigiano  Panna cotta mit Himbeercoulis
<b>Donnerstag, 26.01</b>	Salat vom Buffet Tagessuppe  Schweinskotelette mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Karotten  Frischer Orangensalat aus Sizilien	Salat vom Buffet Tagessuppe  Gemüserösti – Pfännli  Frischer Orangensalat aus Sizilien
<b>Freitag, 27.01</b>	Salat vom Buffet Tagessuppe  Felchenfilet (Schweiz) mit Salzkartoffeln und Rahmspinat  Hausgemachtes Gebäck	Salat vom Buffet Tagessuppe  Gemüserösti – Pfännli  Hausgemachtes Gebäck
<b>Samstag, 28.01</b>	Salat vom Buffet Tagessuppe  Spaghetti Carbonara (Schwein) ( <i>Spaghetti an Rahmsauce mit Schinken</i> )  Moccacreme	Salat vom Buffet Tagessuppe  Gemüserösti – Pfännli  Moccacreme
<b>Sonntag, 29.01</b>	Salat vom Buffet Tagessuppe  Lasagne al forno ( <i>Lasagne mit Rindfleisch</i> )  Merinque mit Schlagrahm	Salat vom Buffet Tagessuppe  Gemüserösti – Pfännli  Merinque mit Schlagrahm

Wir verwenden sofern nicht explizit deklariert Schweizer Fleisch aus der Region und Fisch aus nachhaltiger Fischerei. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unsere Mitarbeitenden aus der Gastronomie & Hotellerie auf Anfrage gerne.