

## Menüplan vom 28. Oktober bis 03. November 2024

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
<b>Montag</b> 28.10.2024	Marronicremesuppe *** Gebrannte Creme	Schweinsragout mit Peperoni Griessschnitte Schwarzwurzeln à la creme	Kürbis-Kartoffelcurry mit Kräutertofu Basmati Reis Broccoli
<b>Dienstag</b> 29.10.2024	Rüeblicremesuppe *** Apfelschnitze mit Rahm	Fleischhügel* an Pilzrahmsauce Blätterteigpastetli Erbsen und Rüebli	Omlette gefüllt mit sämiger Pilzrahmsauce Erbsen und Rüebli
<b>Mittwoch</b> 30.10.2024	Bouillon mit Eierfäden *** Schokoladenroulade	Hackbraten* an Zwiebelsauce Spirallenteigwaren Rosenkohl mit Speck*	Tofu im Nussmantel auf Steinpilzrisotto Ratatouille
<b>Donnerstag</b> 31.10.2024	Linsensuppe *** Kirschenkompott	Spätzli-Gemüsepfanne mit Pilzen	Paniertes Auberginenschnitzel Kräuterdip Süsskartoffel-Schnitze
<b>Freitag</b> 01.11.2024	Weissweinsuppe *** Caramel-Amarettimousse	Gebratener Lachs (NO) an Dillrahmsauce Weissweinsrisotto Randengemüse	Spinatstrudel auf buntem Quinoa Tomatensauce
<b>Samstag</b> 02.11.2024	Gemüsecremesuppe *** Rotweinzwetschen mit Zimtrahm	Äpler Makkaroni mit Speck*, Röstzwiebeln und Käse überbacken Apfelmus	Polenta mit Lauch-Olivengemüse gebratene Quornwürfel
<b>Sonntag</b> 03.11.2024	Pilzcremesuppe *** Vermicelles mit Meringue	Hirschpfeffer (EU) an Rotweinsauce Kürbis-Kartoffelstock Rotkraut mit Marroni	Gekochtes Ei Kräuterrahmsauce Kürbis-Kartoffelstock Rotkraut mit Marroni

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 inklusive Getränk CHF 20.00**

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

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

