

Menüplan vom 18. September bis 24. September 2023

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 18.09.2023	Erbсенcremesuppe *** Caramelköpfl mit Rahm	"Riz Casimir" Pouletgeschnitzeltes in milder Currysauce Basmati Reis mit Früchten garniert	Mangold- Mozzarella-Quiche
Dienstag 19.09.2023	Griesscremesuppe *** Zwetschgenkompott	Kalbsadrio* mit Pilzrahmsauce Nudeln gratinierter Fenchel	Im Ei sautierte Süssmaisschnitte auf saisonalem Gemüseragout
Mittwoch 20.09.2023	Wirzcremesuppe *** Mandelcreme mit geliertem Granatapfel	Schweinsragout in Paprikasauce Polenta geschmorter Stangensellerie mit Tomatenwürfel	Mexikanische Reispfanne mit sautierten Halloumikäse Sauerrahmdip
Donnerstag 21.09.2023	Minestrone *** Apfelsalat mit Rahm	Vegi-Hackbällchen in Tomatenrahmsauce Farfalle Teigwaren Rüebli	Geröstetes Blumenkohlsteak mit Brösel Tomaten-Risotto Stangensellerie
Freitag 22.09.2023	Gemüsecremesuppe *** Schokoladenparfait	Sautiertes Wolfsbarschfilet (GR) Randenrisotto Zucchetti	"Walliser Rösti" Rösti mit Tomaten, Essiggurken und Raclettekäse überbacken Spiegelei
Samstag 23.09.2023	Bouillon mit Gemüsewürfeli *** Mirabellen- Aprikosen-Kompott	Hackbraten* mit Senfsauce Pommes Frites Brokkoli	Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Lauch und Greyerzer
Sonntag 24.09.2023	Süsskartoffel-Currysuppe *** Apfelkrapfen mit Vanillesauce	Kalbsragout in Steinpilzsauce mit Vermouth Mohnspätzli Ofentomate	Spanische Kartoffelomelette mit Kefen und Mandelpesto

Sofern nichts anders vermerkt ist, handelt es sich um CH Fleisch und Fisch.

* enthält Schweinefleisch.

Gerne gibt Ihnen das Restaurationsteam Auskunft über Allergene.

Komplettes Menü exklusive Getränke CHF 20.00

Die Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt

