

# Menüplan

## 23. Januar - 29. Januar



Ab 11:30 Uhr

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen einen kleinen Salat

	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 23.01.2023	Selleriesuppe - Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzsauce Nüdeli, gedämpfte Tomate - Stracciatellacreme	Süsse Griessschnittli mit Zimt Zucker Aprikosenkompott
<b>Dienstag</b> 24.01.2023	Passierte Gemüsesuppe - Rindfleischvogel geschmort Kartoffelstock Bohnen - Kürbiscake	Schüblig mit Hörnlisalat
<b>Mittwoch</b> 25.01.2023	Bouillon mit Flädli - Pouletfilet an Limettensauce Macaroni Pfälzer Rüebl - Caramelköpfl im Glas	Pfannkuchen mit Käsefüllung Salat
<b>Donnerstag</b> 26.01.2023	Kressecremesuppe - Schweinschnitzel Walliser Art Schmelzkartoffeln Fenchelgratin - Kirschroulade	Apfelauflauf mit Vanillesauce
<b>Freitag</b> 27.01.2023	Minestrone - Cipollata an Portweinsauce Ebly Thymianzucchetti - Glace mit Rahm	Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark Salat
<b>Samstag</b> 28.01.2023	Lauchcremesuppe - Pastetli mit Pastetlisauce Erbsli und Rüebl - Orangencreme	Rustikaler Cervelatsalat Maisbrot
<b>Sonntag</b> 29.01.2023	Bouillon mit Sherry und Brotcroutons - Lammhuft rosa gebraten an Preiselbeersauce Röstitaler, Romanesco - Sachertorte	Café complet mit Salami

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse, Lammhuft kommt aus Neuseeland.