

Menüplan Woche 40 30.9.2024. bis 6.10.2024

	Montag 30.9.2024	Dienstag 1.10.2024	Mittwoch 2.10.2024	Donnerstag 3.10.2024	Freitag 4.10.2024	Samstag 5.10.2024	Sonntag 6.10.2024
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Zuppa Mille Fanti	Marronicremesuppe	Gemüsecremesuppe	Peperonicremesuppe	Broccolicremesuppe	Bouillon mit Fideli	Hafer Cremesuppe
Tagessalat	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menu	Berner Zungenwurst mit Senf Salzkartoffeln Dörrbohnen	Gebratene Pouletbrust Sauce "Toskanische Art" Risotto Grillgemüse	Gekochte Eier Senfsauce Kartoffelstampf Blattspinat	Schweinsgeschnetzeltes Whiskysauce Schupfnudeln Broccoli mit Mandeln	Lachsfilet (1) mit Kräuterkruste Buttersauce Wildreis Brüsseler Endivie	Rindshacksteak "Walliser Art" Dauphine Kartoffeln Knackerbsen	Kalbsbrustschnitte Bratenjus mit Honig Gnocchi Ofenkürbis mit Rosmarin
Menu (vegetarisch)	Rauchtofu Steak mit Senf Salzkartoffeln Dörrbohnen	Panierter Fetakäse Risotto Grillgemüse	Gekochte Eier Senfsauce Kartoffelstampf Blattspinat	Sojageschnetzeltes an Whiskysauce Schupfnudeln Broccoli mit Mandeln	Gemüse Spiess mit Champignons Buttersauce Wildreis Brüsseler Endivie	Paniertes Sellerieschnitzel Ketchup Dauphine Kartoffeln Knackerbsen	Gnocchi Pfanne mit Kürbis Frischkäsesauce
Herbstkarte	Von Montag bis Freitag bietet unsere Herbstkarte alternative Gerichte zum Mittagmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen.						
Tagesdessert	Dunkles Schokoladenmousse	Himbeer-Cheesecake (Deutschland)	Griessköpflli Fruchtssauce	Mandelcreme	Brownies (Deutschland)	Orangensalat	Cremeschnitte
Abendessen	Gebratene Chipolata Kartoffelsalat	Crêpes mit Zwetschgen Kompott	Käseplättli Silser Brötchen Früchtegarnitur	Wienerli im Teig Rüebli-salat	Berner Märitsuppe Brot	Fruchtkuchen mit Kirschen Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter
Abendessen (vegetarisch)	Gebratene vegane Chipollata Kartoffelsalat	Crêpes mit Zwetschgen Kompott	Käseplättli Silser Brötchen Früchtegarnitur	Vegi Wienerli im Teig Rüebli-salat	Berner Märitsuppe Brot	Fruchtkuchen mit Kirschen Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Fleischherkunft "Schweiz" sofern nicht anders deklariert, eventuelle Tagesabweichungen werden ausgewiesen. Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen. (1) Lachs Filet, Zucht, Norwegen