

Menüplan vom 25. November bis 01. Dezember 2024

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 25.11.2024	Maiscremesuppe *** Glühweinbirnen	"Zibelemärit" Hausgemachter Zwiebeln-Käsekuchen	Gemüserösti mit Spiegelei
Dienstag 26.11.2024	Currycremesuppe *** Fruchtsalat	Kalbsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce Nudeln Broccoli	Pizokel Auflauf mit Pilzen und Kürbis
Mittwoch 27.11.2024	Gemüsecremesuppe *** Weisses Schokoladenmousse	Bernerzungenwurst* und Speck* Salzkartoffeln Dörrbohnen Senf	Frühlingsrollen auf Glasnudeln mit asiatischem Gemüse Sweet Chili
Donnerstag 28.11.2024	Marronieremesuppe *** Traubensalat	Vegi Hackbällchen an Tomaten-Basilikumrahmsauce Spaghetti Blumenkohl	Back Camambert Preiselbeersauce Bratkartoffeln Fenchel
Freitag 29.11.2024	Bouillon mit Fideli *** Sacherschmitte	Lachsfilet (NO) mit Kräuterkruste Wildreis Blattspinat	Frittierte Champignons Tartarsauce Griessschnitte Zweifarbige Rüebli
Samstag 30.11.2024	Gelberbsensuppe *** Aprikosenkompott	Rindsragout an Bratensauce mit getrockneten Tomaten und Oliven Bramata Polenta Bohnen	Quarkbraten an Senfsauce Müscheli Tricolore Bohnen
Sonntag 01.12.2024	Weissweincremesuppe *** Marroni-Sauerkirschen Dessert	Geschmorte Rindsschulter an Rotweinsauce Kürbiskartoffelstock Rosenkohl	Pastetli mit Pilzragout Wurzelgemüse mit Schnittlauch

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.

Wochenhit

Blut* - und
Leberwurst*
mit Hörnli
und Apfelmus

Komplettes Menü für Gäste
exklusive Getränk CHF 20.00

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

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