

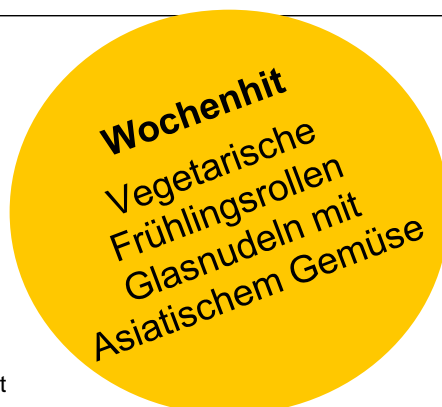
Menüplan vom 09. Dezember bis 15. Dezember 2024

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 09.12.2024	Spinatcremesuppe *** Schokoladenflan	Kalbsadrio* Rahmsauce Nudeln Gemügestäbchen	Auberginen - Feta Röllchen Rahmsauce Nudeln Gemügestäbchen
Dienstag 10.12.2024	Erbsencremesuppe *** Mandarinen Schnitze	Äpler Makkaroni* Röstzwiebeln Apfelmus	"Pizza Funghi" Pizza mit Tomatensauce Champignons und Mozzarella
Mittwoch 11.12.2024	Gemüsecremesuppe *** Zitronencake	Gebratenes Trutenschnitzel Marsalasaucе Bratkartoffeln Romanesco	Vegi Hackbällchen Pilzrahmsauce Kartoffelstock Erbsen und Rüeblі
Donnerstag 12.12.2024	Bouillon mit Backerbsen *** Orangensalat	Vegetarische Bolognese Spaghetti Parmesan	Quarkbraten Gemüserahmsauce Bratkartoffeln Ofentomate
Freitag 13.12.2024	Rüeblicremesuppe *** Schokoladenroulade	Gebratenes Saiblingsfilet (IS) Noilly Prat Rahmsauce Reis Broccoli mit Mandeln	Quornragout Reis Broccoli mit Mandeln
Samstag 14.12.2024	Broccolicremesuppe *** Fruchtsalat mit Kirsch	Rindsragout an Pfeffersauce Salzkartoffeln Mangold mit Gemüsestreifen	Linsentätschli Kerbelsauce Pommes Duchesse Mangold mit Gemüsestreifen
Sonntag 15.12.2024	Pastinaken- Birnencremesuppe *** Himbeer Cheesecake	Schweins- Saltimbocca Rosmarinjus Weisswein-Risotto Bohnen	Gemüse Piccata Tomatensauce Weisswein-Risotto Bohnen

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
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