

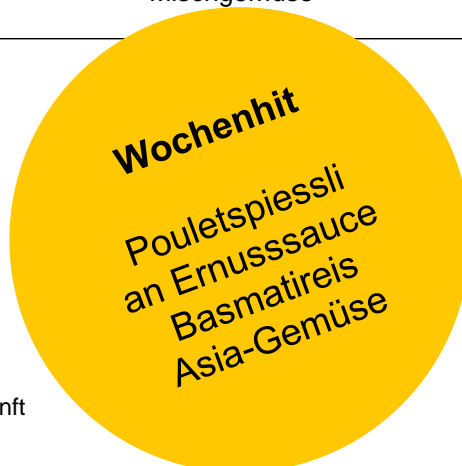
Menüplan vom 17. März bis 23. März 2025

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 17.03.2025	Selleriecremesuppe *** Schokoladenmousse	Schweinsgeschnetzeltes an Whiskysauce Bärlauchspätzli Broccoli	Quorngeschnetzeltes Whiskysauce Bärlauchspätzli Broccoli
Dienstag 18.03.2025	Brotcremesuppe *** Vermicelle mit Rahm	Gebratene Pouletbrust Marsalajus Safranrisotto Grillgemüse	Frittierter Blumenkohl Zitronenschnitz Safranrisotto Grillgemüse
Mittwoch 19.03.2025	Gemüsecremesuppe *** Moccacreme	Gebratene Chipolatas Thymianjus Bramata Polenta Bohnen	Sojageschnetzeltes Thymiansauce Bramata Polenta Bohnen
Donnerstag 20.03.2025	Bouillon mit Flädli *** Apfelkompott	Fondue Plausch	Spaghetti an Tomatensauce mit Tofu Würfel Parmesan
Freitag 21.03.2025	Broccolicremesuppe *** Brownies	Lachsfilet (NO) mit Kräuterkruste Buttersauce Pilawreis Fenchel	Gemüsespiess mit Champignons Buttersauce Pilawreis Fenchel
Samstag 22.03.2025	Fenchelcremesuppe *** Ananassalat	Rindshacksteak "Walliser Art" Bratenjus Lyoner Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Vegetarische Hackbällchen an Pilzrahmsauce Lyoner Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern
Sonntag 23.03.2025	Kürbiscremesuppe *** Weisswälder Torte	Geschmorte Kalbsbrustschnitte Rotweinjus Gnocchi Mischgemüse	Quornschnitzel Rotweinsauce Gnocchi Mischgemüse

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 21.00
Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

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