

Menüplan

20.3. - 26.3.2023



Ab 11:30 Uhr

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen einen kleinen Salat.

	Menu 1	Menu 2	Abendessen
Montag 20.3.2023	Gurkencremesuppe *** Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Spiralen, Kefen *** Kirschcreme	Gurkencremesuppe *** Auberginengratin (Moussaka) *** Kirschcreme	Zwetschgenbuchteln mit Vanillesauce
Dienstag 21.3.2023	Passierte Gemüsesuppe *** Pouletgeschnetzeltes Spinatnudeln Pfälzer Rüebl *** Schoggicake	Passierte Gemüsesuppe *** Gemüsespiessli Spinatnudeln Pfälzer Rüebl *** Schoggicake	Sauerkartoffeln mit Wurstbitzli
Mittwoch 22.3.2023	Bouillon mit Flädli *** Rindfleischvogel geschmort Kartoffelstock Bohnen *** Limettenmousse	Bouillon mit Flädli *** Chili sin Carne *** Limettenmousse	Pfannkuchen mit Käsefüllung und Salat
Donnerstag 23.3.2023	Selleriecremesuppe *** Schweinschnitzel Walliser Art mit Marsalasauce Penne, Broccoli *** Joghurtschnitte	Selleriecremesuppe *** Tofuschnitzel Walliser Art Penne Broccoli *** Joghurtschnitte	Pizza Salat
Freitag 24.3.2023	Zuppa Millefanti *** Lachs gebraten Quarkmayonnaise Salzkartoffeln, Lattich *** Stangenglace Nougat	Zuppa Millefanti *** Eier an Weissweinsauce Reis Rahmspinat *** Stangenglace Nougat	Bündner Gerstensuppe Viva Fit Brot
Samstag 25.3.2023	Lauchcremesuppe *** Champignonsrolle an Tomatensauce Kräuterrisotto *** Mandelgipfel	Lauchcremesuppe *** Champignonsrolle an Tomatensauce Kräuterrisotto *** Mandelgipfel	Berner Zungenwurst im Briocheteig Grüner- und Randensalat
Sonntag 26.3.2023	Bouillon mit Sherry *** Lammhuft rosa gebraten Preiselbeersauce Röstigalletten, Romanesco *** Tiramisu	Bouillon mit Sherry *** Gratinierter Brüsseler Röstigalletten Romanesco *** Tiramisu	Cafe 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. Unser Fisch wurde in Norwegen gefangen. Zucht. Das Lamm kommt aus Irland