

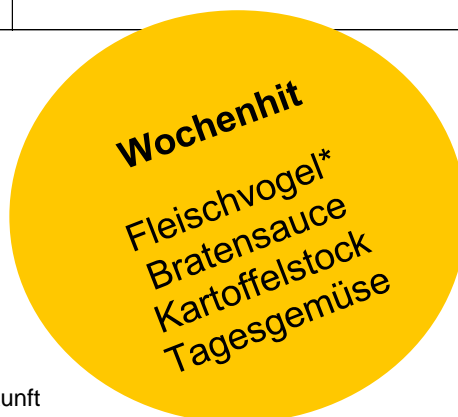
Menüplan vom 12.Mai bis 18.Mai 2025

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 12.05.2025	Selleriecremesuppe *** Dunkles Schokoladenmousse	Geflügel Chipolata Thymiansauce Polenta Grüne und gelbe Bohnen	Sojageschnitzeltes Thymiansauce Polenta Grüne und gelbe Bohnen
Dienstag 13.05.2025	Auberginencremesuppe mit Curry *** Himbeer-Cheesecake	Gebratenes Pouletschnitzel Marsalajus Safranrisotto Grillgemüse	Sellerie Piccata Tomatensauce Safranrisotto Grillgemüse
Mittwoch 14.05.2025	Bouillon mit Buchstaben *** Moccacreme	Gekochte Eier Senfsauce Kartoffelstock Blattspinat	Gebackener Halloumikäse Kräuter-Dip Bratkartoffeln mit Peperoni und Gemüse
Donnerstag 15.05.2025	Gemüsecremesuppe *** Traubensalat	Schweinsgeschnitztes Whiskyrahmsauce Bärlauchspätzli Broccoli	Vegetarisches Curry mit Kichererbsen, buntem Gemüse und Kartoffelwürfel
Freitag 16.05.2025	Peperonisuppe *** Cremeschnitte	Lachsfilet mit Kräuterkruste (NO) Buttersauce Reis Fenchel	Tofu-Gemüsespiess Buttersauce Reis Fenchel
Samstag 17.05.2025	Rüeblicremesuppe *** Brownies	Rindshacksteak "Walliser Art" Rotweinsauce Bratkartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräuter	Vegetarische Hackbällchen an Pilzrahmsauce Bratkartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräuter
Sonntag 18.05.2025	Hafer-Lauchsuppe mit Croutons *** Panna Cotta mit Beerencoulis	Geschmorte Kalbsbrustschnitten Cognacsauce Kartoffel Gnocchi Ofentomate	Hirsetätschli mit Parmesan Kräuterrahmsauce Kartoffel Gnocchi Ofentomate

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