

Menüplan vom 17. Juni bis 23. Juni 2024

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 17.06.2024	Bouillon mit Croutons *** Hausgemachte Mandelstange	Pouletbrüstli mit Sherry-Rahmsauce Polenta Broccoli	Quorngeschnetzeltes in Pfeffersauce Ebly Bohnen
Dienstag 18.06.2024	Gerstensuppe mit Gemüsewürfeli *** Waldbeerenkompott	Rindsragout an Portweinsauce Fusili-Teigwaren Rüebli	Paniertes Pestoschnitzel Ketchup Pommes Frites Blattspinat
Mittwoch 19.06.2024	Gemüsecremesuppe *** Schokoladenflan mit Rahm	Kalbspiccata Tomatensauce Kräuterrisotto Zucchetti	Kartoffeltätschli auf Tomatensauce Ratatouille
Donnerstag 20.06.2024	Spinatcremesuppe *** Melonensalat	Spätzligratin mit Gemüse, Tomaten und Greyezer überbacken	Hausgemachter mediterraner Gemüse Kuchen Kräuter-Joghurtdipp
Freitag 21.06.2024	Rüebli-Orangencremesuppe *** Berliner	Zanderknusperli (EU) mit Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Indisches Kichererbsencurry mit Tomaten und Erbsen Basmati Reis
Samstag 22.06.2024	Weissweinsuppe *** Apfelschnitze mit Mohnstreusel	Schweinsgeschnetzeltes* mit Eierschwämmli Kartoffel-Gnocchi Bohnen mit Tomatenwürfeli	Peperoni gefüllt mit Gemüseragout und Feta Käse auf einem Tomatenspiegel Cous Cous
Sonntag 23.06.2024	Tomatencremesuppe mit Gin *** Himbeertiramisu	Kalbsschulterbraten mit Cognacrahmsauce Kartoffelgratin Fenchel	Gekochtes Ei an Cognacrahmsauce Kartoffelgratin Fenchel

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 031 560 68 25

