

Menüplan vom 6. Februar bis 12. Februar 2023

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 06.02.2023	Süssmaiscremesuppe *** Russenzopf-Cake	Rindsragout mit Oliven und Cherrytomaten Orechiette-Teigwaren sautierte Zucchetti	Frittierte Reiskugeln mit Mozzarella-Füllung Aprikosen-Tomaten-Chutney Romanesco
Dienstag 07.02.2023	Kohlrabicremesuppe *** Pfirsich mit Himbeersauce	Kalbshackbällchen in Kapernsauce Salzkartoffeln Mischgemüse	Spinat-Mozzarella-Knödel auf Tomatenragout
Mittwoch 08.02.2023	Bouillon mit Backerbsen *** Ovomaltine-Mousse	Gebackener Fleischkäse* grobkörnige Senfsauce sautierte Spätzli glasierte Rüeblli	Gebratener Reis mit Kürbis und Avocado Sauerrahmdip
Donnerstag 09.02.2023	Geröstete Griesssuppe *** Exotische Fruchtsalat mit Kokos	Hausgemachter Quarkbraten Kräuterrahmsauce Schupfnudeln Ofentomate	Bramata-Polenta mit Gorgonzola und gerösteten Nüssen Kohlrabi
Freitag 10.02.2023	Artischockencremesuppe *** Süssmostcreme	Sautiertes Lachsfilet (NO) Zitronensauce Weisswein-Risotto gedünsteter Spinat	Gekochtes Ei in Safransauce Salzkartoffeln geschmorter Fenchel
Samstag 11.02.2023	Sellerie-Apfel-Suppe *** Aprikosen-Kompott	Pouletbrust im Cornflakesmantel Cocktailsauce Kartoffel-Kroketten Kohlrabi mit Kräutern	Paniertes Blumenkohlschnitzel Cocktailsauce Kartoffel-Kroketten
Sonntag 12.02.2023	Tomatencremesuppe mit Basilikumrahm *** Kirsch-Streusel-Schnitte	Geschmorte Rindsschulterspitz mit Steinpilzen Butternudeln zweifarbige Bohnen	Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit kandierten Cherrytomaten

Sofern nichts anders vermerkt ist, handelt es sich um CH Fleisch und Fisch.

* enthält Schweinefleisch.

Gerne gibt Ihnen das Restaurationsteam Auskunft über Allergene.

Komplettes Menü exklusive Getränke CHF 20.00

Die Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt

Wochenhit

Zitronen-Risotto
mit Riesenkrevetten
(VN)
und mediterranem
Gemüse

