

MENÜ PLAN

08. – 14. JULI 2024

WOCHENHIT

Montag - Freitag

Sommerlicher Mediterraner Couscous Salat mit Poulet Tandoori

TAG	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
MONTAG	Spargelcreme Suppe oder Bouillon Schweinsvoressen Marengo (Pilze, Toastbrot und gekochte Eier) Butternudeln Gedämpfter Brokkoli Schwarzwälder Eisschnitte mit Rahm	Spargelcreme Suppe od. Bouillon Paniertes Fetakäse mit Kräuterquark und bunten Blattsalaten Schwarzwälder Eisschnitte mit Rahm	Tagessuppe Teigwaren Kravättli an einer Sauerrahm-Sauce mit Zucchetti-, Salami- und Basilikumstreifen Kaffee, Milch, Tee
DIENSTAG	Salatcreme Suppe oder Bouillon Zarte Rindfleisch Streifen (süss-saure Sauce mit Peperoni, Ananas), Trockenreis Asiatisches Gemüse Frischer Pfirsich Salat mit Maraschino	Salatcreme Suppe oder Bouillon Süss-saures Gemüse-Früchte Ragout mit Trockenreis Köpfchen Frischer Pfirsich Salat mit Maraschino	Tagessuppe Feiner Chriesi-Biskuit Blechkuchen mit Rahmhaube Kaffee, Milch, Tee
MITTWOCH	Gemüsepüree Suppe oder Bouillon Kalbs Cordon Bleu mit Appenzeller Käse Pommes Frites Glasierte Erbsen und Karotten Hefenussschnecke mit Rahm	Gemüsepüree Suppe od. Bouillon Sellerie Cordon Bleu mit Appenzeller Käse Pommes Frites Glasierte Erbsen und Karotten Hefenussschnecke mit Rahm	Tagessuppe Heisse Schweinswürstli mit Senf, Hörnli Salat und Mutschli Kaffee, Milch, Tee
DONNERSTAG	Kartoffelsuppe oder Bouillon Schweinsschnitzel an Zitronen Sauce Hausgemachte Spinat Chnöpfli Gratinierte Tomate mit Kräutern Gebackene Ananas mit Vanillerahm	Kartoffelsuppe oder Bouillon Spinat Chnöpfli Auflauf mit Apfelwürfeln und würzigem Bergkäse Gebackene Ananas mit Vanillerahm	Tagessuppe Rauchiger Trockenspeck mit Melonenfächer und Hüttenkäse Ruchbrot Kaffee, Milch, Tee
FREITAG	Spinat Creme Suppe oder Bouillon Sautierte Sattler Forellen Filet mit Kapern und Tomaten Salzkartoffeln Kleines Ratatouille Passionsfrucht Cake mit Rahm	Spinatcreme Suppe oder Bouillon Verlorenes Ei auf kleinem Gemüse Beet mit Mousseline Sauce Salzkartoffeln Passionsfrucht Cake mit Rahm	Tagessuppe Aprikosenkuchen mit Kuchenteig und Rahm Guss Kaffee, Milch, Tee
SAMSTAG	Zwiebelsuppe oder Bouillon Österreichisches «Backhendel» mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken Salat Österreichisches Mohr im Hemd (Mandel-Schokoladen Soufflee)	Zwiebelsuppe oder Bouillon Reichhaltiger Pilz Toast an Wein-Kräuter Sauce Österreichisches Mohr im Hemd (Mandel-Schokoladen Soufflee)	Tagessuppe Urchiger Wurst-Käse Salat mit Essiggurken und Tomaten Bierbrot Kaffee, Milch, Tee
SONNTAG	Bouillon mit Gemüse und Sherry Kalbshals Braten an Morchel Rahmsauce Kräuter Kartoffel Püree Sommergemüse Panna Cotta mit Amaretto	Bouillon mit Gemüse und Sherry Gemüse Ragout mit Morcheln angerichtet in der Kräuter- Kartoffel Püree Bordüre Panna Cotta mit Amaretto	Feine Belegte Brote mit hausgemachtem Zopf Kaffee, Milch, Tee

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer-Fleisch und Brot, wenn möglich aus der Region. Ausnahmen werden deklariert. Auskunft über Allergene erhalten Sie jederzeit durch das Service- oder Küchen-Personal