

MENÜ PLAN

15. – 21. JULI 2024

WOCHENHIT

Montag - Freitag

**Breiten-Rauchlachs Canapé mit Blattsalat
an Honig Dressing**

TAG	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
MONTAG	Gemüsecreme Suppe oder Bouillon Tessiner Schweinsbratwurst- Schnecke an Zwiebelsauce Knusprige Kartoffel Röschi Grüne Bohnen Eisschnitte mit Rahm und Guetzli	Gemüsecreme Suppe od. Bouillon Kartoffel Röschi mit Tomaten, frischen Pilzen und Bergkäse goldig überbacken Eisschnitte mit Rahm und Guetzli	Tagessuppe Spaghetti al Cinque Pi (Schinken, Tomaten, Rahm, Parmesan, Petersilie) Kaffee, Milch, Tee
DIENSTAG	Zucchinischaum Suppe oder Bouillon Feiner Rindfleisch-Vogel mit Speck und Essiggurken Polenta mit Mascarpone Gedünstete Safran Fenchelstreifen Erfrischendes Erdbeeren Frappe	Zucchinischaum Suppe oder Bouillon Goldig gebackene Polenta- Schnitte auf kleinem Gemüse mit Kerbelschaum Sauce Erfrischendes Erdbeeren Frappe	Tagessuppe Feiner Apfel im Schlafrock mit Mandel-Rosinen Füllung Vanille Sauce Kaffee, Milch, Tee
MITTWOCH	Gerstencreme Suppe oder Bouillon Glasierte Schweins Brustspitzen an Honig-Senf Marinade Ofen Kartoffel Spalten Gedünsteter Romanesco Hausgemachtes Madelaine	Gerstencreme Suppe od. Bouillon Mit Gemüsewürfeln, Frischkäse und Kräutern gefüllte, geschmorte Kartoffeln und Zucchetti Hausgemachtes Madelaine	Tagessuppe Toskanischer Fleisch Teller (Salami, Mortadella, Coppa, Gemüse Terrine) Focaccia Brot Kaffee, Milch, Tee
DONNERSTAG	Hafercreme Suppe oder Bouillon Sautierte Poulet Brust an Haussauce Kresse Risotto mit Parmesan Tomate mit Brokkoli Püree Blaubeeren Joghurt Creme	Hafercreme Suppe oder Bouillon Paniertes Sellerie Schnitzel auf Kresse Risotto mit Parmesan Tomate mit Brokkoli Püree Blaubeeren Joghurt Creme	Tagessuppe Knusprige Hackfleisch Krapfen auf Tomaten- Basilikum Ragout Kleiner Blattsalat Kaffee, Milch, Tee
FREITAG	Rucola Creme Suppe oder Bouillon Feine Äppler Makronen an cremiger Rahmsauce Bergkäse und Zwiebelschweize Pastei de Nata (Portugiesisches Pudding Gebäck)	Rucola Creme Suppe oder Bouillon Feine Äppler Makronen an Cremiger Rahmsauce, Bergkäse und Zwiebelschweize Pastei de Nata (Portugiesisches Pudding Gebäck)	Tagessuppe Feine Götterspeise (geschichtete Vanille- Apfelcreme mit Früchten und Zwieback) Kaffee, Milch, Tee
SAMSTAG	Geflügelcreme Suppe oder Bouillon Kalbs Piccata Mailänder Art (mit Champignons und Schinken) Tomaten Spaghetti Gedünstete grüne Erbsen Gugelhopf mit Rosinen und Rahm	Geflügelcreme Suppe od. Bouillon Knusprige Militär Käseschnitte mit Salaten garniert Gugelhopf mit Rosinen und Rahm	Tagessuppe Fuhrmanns Salat (Cervelat Salat mit Käse und Gemüse an mildem Dressing) Ruch Brot Kaffee, Milch, Tee
SONNTAG	Gemüse Kraftbrühe mit Gemüsewürfeln Schwedenbraten vom falschen Filet (gefüllt mit Pflaumen, mit Speck umwickelt), Salbei Jus Kartoffelstock Buntes Mischgemüse Savarin mit frischen Beeren	Gemüse Kraftbrühe mit Gemüsewürfeln Bordüre von Kartoffelstock gefüllt mit buntem Mischgemüse Ragout Savarin mit frischen Beeren	Kalte Platte mit kaltem Fleisch, Schweizer Käse, Rauchfleisch 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