

Menüplan Mittag

21. Oktober – 27. Oktober 2024

	Vorspeise/Suppe/ Dessert	Menü Classic	Menü Vegetarisch	Menü Modern
Mo	Champignon Cremesuppe mit Croutons Radiesl Salat mit Apfel an Balsamicodressing Apfelstrudel an Vanillesauce	Fleischkäse mit selbstgemachtem Kartoffelstock Rotweinjus und gelben Bohnen à la Crème	Auberginen-Ricotta-Rollen an Tomatenjus und Basilikum Öl	Rosa gebratene Entenbrust an Orangenjus mit selbstgemachten Schupfnudeln, glasierten Orangenspalten und zweierlei Rosenkohl
Di	Weisskabissuppe Waadt-länder Art mit Kümmel Gekochter Rüebl Salat mit Joghurt-Schnittlauch-Dressing Griessflammerie an Cassis	Poulet Schenkel im Ofen gegart ohne Knochen an Zitronen-Thymianjus mit gebratenem Mais und Pilaw Reis	Shakshuka an Tomaten-Peperoni-Sauce mit Ei Petersilie und Fetakäse (Israelischer Eintopf)	Trenette mit Crevetten, Cherrytomaten, Knoblauch und Kräuter Öl (Italienische Pasta)
Mi	Randensuppe mit Crème fraîche, Chinakohlsalat mit Mandarinen an Joghurt-Orangen-Dressing Käsesahnetorte mit Blaubeeren	Zürich Geschnetzeltes mit hausgemachten Rösti und glasierten Rüebl	Mediterraner Gemüse-Spiess mit Chimichurri und Schnittlauch-Bratlingen	Kalbsinvoltini (Kalbfleischröllchen) gefüllt mit Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten mit Jus, Pesto Schaum und Linguine
Do	Maissuppe Geschnittener Eisbergsalat mit Blauschimmelkäse-Dressing Schokoladenmousse	Walliser Schweine-Rücken-Steak mit Pommes, Kräuter-Butter und Romanesco	Süsskartoffel-Gemüse-Curry mit Gurken Raita (Joghurt-Gurkensauce mit Peterli)	Asia Pfanne mit Schweizer Poulet Fleisch
Fr	Kartoffellauch-Cremesuppe Grüner Bohnensalat mit Zwiebeln und Kräutern Tarte au citron	Zitronen-Risotto mit Wolfsbarsch, sautierten Cherry Tomaten und Kräuter Öl	Brokkoli Flan an Kartoffel Trüffelschaum mit Lachs aus Rüebl gemacht	Gyros mit Tzaziki auf selbstgemachtem Fladenbrot und roten Zwiebeln
Sa	Rüebl Cremesuppe Blumenkohlsalat mit Sauerrahm Bayrische Creme an Erdbeercoulis	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse	Kleine Semmelknödel mit Eierschwämmisauce und veganem Jus	Italienische Fleischklösschen (Polpette) vom Kalb an Tomatensauce, Krawättli und Safran Kohlrabi
So	Französische Zwiebelsuppe mit Diablotins (Käseecken) Tomatensalat mit Zwiebeln und Petersilie Himbeersahne Roulade	Schweinebraten Aargauer Art mit cremiger Polenta Bratenjus und Erbsen	Cremige Polenta mit Pilzen und Mascarpone-Gorgonzola-Sauce	Kalbsrücken mit Morchelsauce, Portweinjus Gratin und zweierlei von Erbse und Rüebl
Wochenhit Pasta Tortellini alla panna mit Prosciutto (Schinken-Rahmsauce)				

Deklaration Fleisch und Fisch Rind (CH), Entrecôte, Rindshuft, Filet (Südamerika*, Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH), Lamm (CH, Neuseeland*, Australien*), Wild (CH, Österreich), Wurst, Wurstwaren, Salami, Schinken (CH, Italien), Eier und Eierprodukte (CH). Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über das Fanggebiet unseres Fischangebots.

Deklaration Brot: Bäckerei Frei (CH)

Allergien Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne ausführliche Informationen über Allergene in den einzelnen Gerichten.

* Kann mit Hormonen, Antibiotika und oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.