

Menüplan Mittag

16. Dezember bis 22. Dezember 2024

	Vorspeise/Suppe/Dessert	Menü Classic	Menü Vegetarisch
Mo	Birnensuppe Rüebli Salat	Gefüllte Kalbsbrust mit Sauce Kartoffelgnocchi und Mangold	Blumenkohl- Süsskartoffel-Auflauf
Di	Sellerie-Apfelsuppe Blumenkohlsalat mit Curry Dressing	Coq au Vin mit Brätlingen und zweierlei Rüebli	Gefüllte Zucchetti mit Tomatenjus
Mi	Kressesuppe Melonen-Mozzarella Salat mit Zitronenmelisse Panna Cotta mit Himbeere	Szegediner Gulasch mit Servietten Knödel	Ratatouille Gemüse mit Aligote (Französisches Käse Kartoffelpüree)
Do	Spinatsuppe Erbsensalat mit Apfel und Bergkäsewürfeln	Trutensteak Walliser Art mit Süsskartoffel Pommes frites Cocktail Sauce und Coleslaw Salat	Spinat Flan mit Käsesauce und Wildreis
Fr	Curry-Maissuppe Gurkensalat mit Dill-Joghurt-Dressing	Dorschfilet im Eimantel mit Stangensellerie Tomaten Ragout an einer Kräuter-Velouté und Fregola Sarda Risotto	Risotto mit Radicchio Birne Walnuss Pesto und Blauschimmel Käse
Sa	Tomatencreme Suppe mit Basilikum Roter Linsensalat	Spaghetti Napoli mit Reibkäse	Gemüse Blätterteig Tarte mit Humus
So	Geflügelbouillon mit Nüdeli Gemüse und Fleischeinlage Kopfsalat mit Ei, Tomate an Balsamico Dressing Nougat Mousse mit Glühwein und Birne	Rindsschmorbraten mit Rotkohl und Stocki	Gemüse Frikadellen mit Vegi Jus, Stocki und Rotkohl

Wochenhit Pasta

Pasta al Limone

Wochenhit

Boeuf Bourguignon mit Stocki
und Tagesgemüse

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.

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.