




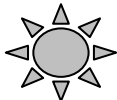


	18	19	20	21	22	23	24
	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
	Kichererbsensalat mit Kürbis und Kernen <i>oder</i> Süssmaissuppe 	Schinkengipfeli <i>oder</i> Marktsuppe 	Friséesalat mit Senfdressing und Pinienkernen <i>oder</i> Linsensuppe mit Speck 	Serrano Schinken mit Ruccola <i>oder</i> Wiringsuppe 	Frühlingsrolle mit Mae Ploy auf Asiagemüse <i>oder</i> Gemüsesuppe 	Terrinen Pastetenteller mit Preiselbeeren <i>oder</i> Karottensuppe 	Minipastetli gefüllt mit Schnittlauch-Quark <i>oder</i> Fenchel-Dillsuppe <i>oder</i> Flädlsuppe
1	Kalbssaltimbocca mit Bratensauce Gebratene Gnocchi Blumenkohl	Truber Geschnetzeltes (Rind/Kalb/Schwein) an Champignonsauce Countrykartoffeln Erbsen	Kalbsbratwurst mit Rotwein-Zwiebelsauce Rösti Bohnen	Schnitzel Wiener Art mit Zitrone Pommes Frites Glasierte Karotten mit Zwiebeln	Kalbsbraten mit Schmorsauce Maisschnitten Auberginengemüse	Rindsragout Szegediner Art Kartoffelstock Kürbis im Ofen gegart	Kalbsfilet am Stück gebraten mit Portweinsauce Kartoffelgratin Broccoli mit Mandeln
2	Waadtländer Saucisson mit Senf Salzkartoffeln Dörrbohnen	Gebratenes Eglifilet mit Kräuterbutter Wildreis Blattspinat	Tranchierte Lammhuf mit Kräutersauce Getreideallerlei Mediterranes Gemüse	Rindfleischlasagne mit Frischkäsesauce	Wolfsbarschfilet mit Limettensauce Kräuterreis Gedämpfter Kohlrabi	Schweinsbraten mit Morchelfüllung und Madeirasauce Fusilli Mischgemüse	Lachstranche mit Kräuter Pankokruste Venerereis Rahmlauch
3	Walliser Toast mit Tomaten und Büffelmozzarella überbacken	Crêpes gefüllt mit Wokgemüse an süss-scharfer Sauce und Avocado	Vegetarische Cevapcici mit Ajvar auf Baumnuss-Selleriepolenta	Schupfnudeln mit Vegi Hackbällchen, Cherrytomatensauce und Grana Padano	Quornragout mit Champignonrahmsauce, Williamskartoffeln und Zucchetti mit Thymian	Vegetarische Bratwurst mit Senfsauce, Kroketten und Kefen	Gemüseteller mit Trüffel, Hummus und frischen Kräutern
	Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Mango mit Minze, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Profiteroles mit Rahm und Schoggisauce <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Mango mit Minze, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Gebrannte Crème mit Luzerner Hüppe <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Mango mit Minze, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Glühwein-Äpfelwürfel mit Zimtglace <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Mango mit Minze, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Ovomaltinenmousse mit frischen Beeren <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Mango mit Minze, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Vermicelleschäum mit Meringues <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Mango mit Minze, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Coupe Dänemark <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Mango mit Minze, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace

Für Informationen zu Allergene in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Wochen-Menüplan vom 18.01.2021 bis 24.01.2021

18	19	20	21	22	23	24
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü CHF 26.50 Menü kleinere Portion CHF 24.00 Menü vegetarisch CHF 22.00	Menü CHF 26.50 Menü kleinere Portion CHF 24.00 Menü vegetarisch CHF 22.00	Menü CHF 26.50 Menü kleinere Portion CHF 24.00 Menü vegetarisch CHF 22.00	Menü CHF 26.50 Menü kleinere Portion CHF 24.00 Menü vegetarisch CHF 22.00	Menü CHF 26.50 Menü kleinere Portion CHF 24.00 Menü vegetarisch CHF 22.00	Menü CHF 26.50 Menü kleinere Portion CHF 24.00 Menü vegetarisch CHF 22.00	Menü CHF 38.50 Menü kleinere Portion CHF 34.50 Menü vegetarisch CHF 28.50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

|