

	12	13	14	15	16	17	18
	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
	Kleiner gemischter Salat <i>oder</i> Marktsuppe	Chili con Carne mit Sauerrahm und Hausbrot <i>oder</i> Selleriesuppe	Quiche Lorraine mit Kräuterquark <i>oder</i> Linsen-Wurzelgemüsesuppe	Kalt aufgeschnittenes rosa Rindfleisch mit Thunfischsauce <i>oder</i> Kräutersuppe	Regionales Vorspeisenteller <i>oder</i> Fenchel-Dillsuppe	Berner Hobelkäse Mousse mit Balsamico und Peperoni Dip <i>oder</i> Gemüsecremesuppe	Anti Pastivariation mit Ruccola <i>oder</i> Tomatensuppe mit Gin
1	Schweinsragout mit Rotwein-Bratensauce, Farfalle und Mischgemüse	Panierter Fleischkäse mit Zitrone, Pommes Frites und gedämpfte grüne Bohnen	Geschmort Boeuf Bourguignon mit Gemüse und Salzkartoffeln, garniert mit Sauerrahm	Schweinsnierstückbraten mit Bearnaisesauce, Byron-Kartoffeln und gedämpfte Erbsen	Pouletspiessli auf Wokgemüse mit Teriyakisauce und Indischer Reis	Geschmorte Rindsschulter mit Rosmarinsauce, Kartoffelstock und gedämpfter Blumenkohl	Kalbsfiletgulasch mit Cognacrahmsauce, Kartoffelgratin und Sommer Mischgemüse
2	Gebratene Pouletbrust mit Süss-Sauer Sauce, Basmatireis und gedämpfte Knackerbsen	Gebratenes Saiblingsfilet auf Lattichgemüse mit Dillsauce und Ebly	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Nudeln und Broccoli mit Buttermandeln	Geschmorte Rindfleischvogel mit Bratensauce, Polenta und Kräutertomate	Gebratene Belper Lachsforelle mit Kräutermarinade, Rahmspinat und Getreideallerlei	Hörnli mit Hackfleischsauce, Reibkäse und Caramelisierten Apfelschnitzen	Auf der Haut gebratenes Goldbrassenfilet mit Safranschaum, Gemüserisotto und Belper-Knolle
3	Frittierte Jalapenos mit Glasnudelsalat und Blattsalat	Quorngeschnetzeltes mit Champignonsauce, Penne und glasierte Karotten	Gebratener Tofu-Curryburger mit Ratatouillegemüse und gebratene Gnocchi	Fitnesssteller mit Frühlingsrollen und süss-scharfer Sauce	Gebratene Yasoyataler mit Pfifferlings-Risotto, Lauch und Prosecco	Falafel mit Orientalischem Cous-Cous und Tzatziki	Steinpilztortelli mit Basilikumpesto, confierten Cherrytomaten, garniert mit Grana Padano
	Menu Vital	Menu Vital	Menu Vital	Menu Vital	Menu Vital	Menu Vital	Menu Vital
	Basmatireiskugeln mit süss-scharfem Gemüse	Penne mit Lattichrahmsauce	Ratatouille-Gnocchi-Gratin überbacken mit Grana Padano	Polentaschnitten mit Erbsenpüree	Spinatköpfchen mit Indischem Reis und Rahmsauce	Orientalischer Cous-Cous	Gemüserisotto mit Belper-Knolle und confierten Cherrytomaten
	Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger
	Schokoladen Cognac Mousse <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Beeren, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Frischer Fruchtsalat mit Schuss <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Beeren, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Bananenglace mit frischen Bananen und Schokoladensauce <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Beeren, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Quark-Beerencreme <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Beeren, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Gleichschwer-Zwetschgenkuchen mit Rahm <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Beeren, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Mini Windbeutel mit frischen Beeren <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Beeren, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Kirschenglace mit warmen Kirschen <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Beeren, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace

Für Informationen zu Allergene sowie Herkunft von Fleisch und Fisch, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden.

Wochen-Menüplan vom 12.09.2022-18.09.2022

12	13	14	15	16	17	18
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü CHF 29.50	Menü CHF 29.50	Menü CHF 29.50	Menü CHF 29.50	Menü CHF 29.50	Menü CHF 29.50	Menü CHF 41.50
Menü kleinere Portion CHF 27.00	Menü kleinere Portion CHF 27.00	Menü kleinere Portion CHF 27.00	Menü kleinere Portion CHF 27.00	Menü kleinere Portion CHF 27.00	Menü kleinere Portion CHF 27.00	Menü kleinere Portion CHF 37.50
Menü vegetarisch CHF 25.00	Menü vegetarisch CHF 25.00	Menü vegetarisch CHF 25.00	Menü vegetarisch CHF 25.00	Menü vegetarisch CHF 25.00	Menü vegetarisch CHF 25.00	Menü vegetarisch CHF 31.50
Menü Vital CHF 25.00	Menü Vital CHF 25.00	Menü Vital CHF 25.00	Menü Vital CHF 25.00	Menü Vital CHF 25.00	Menü Vital CHF 25.00	Menü Vital CHF 25.00
Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 29.50	Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 29.50	Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 29.50	Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 29.50	Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 29.50	Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 29.50	Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 29.50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

|