

	19	20	21	22	23	24	25
	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
	Kleiner bunter Blattsalat  <i>oder</i> Lattichsuppe	Hobelkäse mit Butterzopf  <i>oder</i> Gemüsesuppe	Schinkengipfeli auf Blattsalat  <i>oder</i> Fischsuppe	Kalt aufgeschnittene Berner Zungenwurst mit Linsensalat  <i>oder</i> Maissuppe	Quinoasalat auf Lollo rosso  <i>oder</i> Broccolisuppe	Melonen und Rohschinken mit Blätterteigflûtes im Glas  <i>oder</i> Kräutersuppe	Geräuchertes Bodensee-Felchenfilet mit Meerrettichsauce  <i>oder</i> Bouillon mit Sherry und Backerbsen
1	Kalbsragout mit Silberzwiebeln und Rosmarinsauce, Polenta mit Mascarpone und gebratene Peperoni	Rosa gebratener Rindshohrücken am Stück, Rahmlauch und Kichererbsenhummus	Schweinssteak Walliser Art mit Tomate und Raclettekäse mit Bratensauce, Rösti und sautierte Zucchetti mit Thymian	Rindfleischlasagne mit Tomaten-Basilikumsauce	Wiener Backhendl mit Zitrone, Pommes Frites und gedämpfte Erbsen mit Zwiebelwürfelchen	Lauwarmer Beinschinken mit Aprikosensenf und Kartoffelsalat auf Blattsalat	Rosa gebratenes Rindsfilet mit Rahmsauce, Kartoffelkroketten und glasierte Honigkarotten
2	Fusilli mit Schinken-Specksauce, frischer Schnittlauch, garniert mit Grana Padano	Zanderknusperli mit Knoblauch-Mayonnaise, Wildreis und gedämpfter Blattspinat	Pouletpiccata mit Tomatensauce, Spaghetti und Romanesco	Rosa gebratenes Lammierstück mit Thymian-Grappasauce, Kartoffelgaletten und gedämpfter Blumenkohl	Gebratene Lachstranche auf einem Fenchel-Rosinenbeet, Pilawreis und einreduzierter Balsamico	Rindsgeschnetzeltes mit Rotweinsauce, Nudeln an Butter und Mischgemüse	Pochiertes Seezungenfilet mit Steinpilz-Getreiderisotto, bunte Gemüsestreifen und Hollandaiseschaum
3	Gekochte Eier mit Safransauce, Kartoffelstock und gedämpfte Kefen	Tofuragout mit Gemüse auf gratinierter Griessschnitte	Bananencurry mit Basmatireis, garniert mit frischen Früchten	Vegibällchen auf Cous-Cous mit Gemüsewürfelchen und Minzjoghurt	Penne mit Greyerzer-Baumnussauce und frischen Kräutern	Frittiertes Gemüseschnitzel mit Kichererbsen-Ratatouille und bunten Cherrytomaten	Lauwarmes Tommli mit Preiselbeer-Chillichchutney auf Linsen-Selleriegemüse
	<b>Menu Vital</b>	<b>Menu Vital</b>	<b>Menu Vital</b>	<b>Menu Vital</b>	<b>Menu Vital</b>	<b>Menu Vital</b>	<b>Menu Vital</b>
	Polenta-Mascarponetaler auf Peperonicoulis  Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Spinatflan auf Rahmlauch mit Wildreis  Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Spaghetti mit Tomatensauce und Grana Padano  Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Gemüse-Cous-Cous mit Minzjoghurt  Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Reis-Gemüsepfanne mit Rosinen und Balsamico  Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Kichererbsen Ratatouilleköpfchen auf Mischgemüse  Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Linsen-Sellerieflan auf Waldpilzragout mit Rahmsauce  Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger
	Kokos-Glacepraliné auf marinierter Ananas  <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Beeren, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Ovomaltine-Schokoladenmousse mit Rahm  <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Beeren, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Dessertbüffet  <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Beeren, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Aprikosensorbet auf Aprikosenkompott  <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Beeren, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Quark-Brombeercreme  <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	Truffeskuchen mit Birnenpüree und Hagenbuttensorbet  <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 19.09.2022-25.09.2022

<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>
<b>MONTAG</b>	<b>DIENSTAG</b>	<b>MITTWOCH</b>	<b>DONNERSTAG</b>	<b>FREITAG</b>	<b>SAMSTAG</b>	<b>SONNTAG</b>
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!



|