



		<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Dessert</b>	<b>Abendessen</b>
<b>Montag</b> 04.11.2024	Gemüsesuppe	Speck und Zungenwurst Salzkartoffeln Sauerkraut	Walliser Toast mit Tomaten und Raclettekäse	Savarin mit Früchten	Pfannkuchen mit Zimtucker Kompott
<b>Dienstag</b> 05.11.2024	Fenchelcremesuppe	Rindsgeschnetzeltes mit Balsamicosauce Spiralen Glasierte Kohlraben	Pastetli mit Pilzragout gefüllt Glasierte Kohlraben	Mandel Panna Cotta mit Zwetschgen	Siedfleischsalat Hausgemachtes Brot
<b>Mittwoch</b> 06.11.2024	Fleischbouillon mit Backerbsen	Schweinshaxe Cremolata Polenta Marktgemüse	Eier mit Safransauce Kartoffelstock Marktgemüse	Orangen-Kiwisalat	Geschwellte mit Käse und Schabzieger-Butter Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 07.11.2024	Pastinakensuppe	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti Blumenkohl mit Brösmeli	Tofu-Piccata Rösti Blumenkohl mit Brösmeli	Kokosmakronen	Spätzlipfanne Apfelmus
<b>Freitag</b> 08.11.2024	Griesssuppe	Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter Bouillonkartoffeln Lauchgemüse	Spiegelei Bouillonkartoffeln Lauchgemüse	Schokoladencreme	Birnenkuchen mit Rahm
<b>Samstag</b> 09.11.2024	Rüebli- und Pastinakensuppe	Spaghetti Bolognese Apfelschnitze	Spaghetti Napoli Apfelschnitze	Auswahl von frischen Früchte	Steinpilzrisotto mit Parmesan Nüsslersalat
<b>Sonntag</b> 10.11.2024		<h1>Aesplizer Brunch</h1>			Kartoffel-Lauchsuppe

**Wochen-Hit: Älplermagronen mit Apfelmus** Der Wochenhit muss bis 10:00 Uhr vorbestellt werden.

Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch, Ausnahmen werden deklariert.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an das Gastronomiepersonal.