

Menüplan



25. November – 1. Dezember 2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Kressesuppe	Apfel-Sellerie-suppe	Currysuppe	Pilzcremesuppe	Kürbissuppe	Pfälzersuppe	Advents Brunch im Restaurant
Poulet im Knuspermantel Teigwaren Fenchelgratin	Schwartenwurst auf Kartoffel-Lauchgemüse	Rinds-geschnetztes Stroganow Butterreis Ofentomate	«Lachsnudeln» Breite Nudeln an Rauchlachs-rahmsauce	♥ Kaninchenragout Kartoffelpüree Glasierte Rüebl	♥ Saltimbocca vom Schwein Risotto Zucchini	Es gibt viel gluschtiges vom Buffet. Käse, Fleisch, Müesli, Brot, Zopf. Eierspeisen, kleine Menü Portionen und vieles mehr. Dessertbuffet
Bärner Zibälä-Chueche mit Märtsalat	Gemüsetätschli Kräuterquark Kürbisreis	Linseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln	Gebackener Camembert Preiselbeeren Ofenkartoffeln Broccoli	Omelette mit Dörrtomaten und Käsewürfeli Glasierte Rüebl	Auberginenröllchen Risotto Zucchini	Auf der Abteilung servieren wir ein Überraschungsmenü
♥ Schoggiflan	Kaffeeparfait	Quarkcreme mit Früchten	Kirschroulade	Joghurtmousse	Öpfuegge	

Wochenhit:

Rehpfeffer Österreich | Kartoffelstock | Gemüse

Wochengemüse | Wochenfrucht:

Orangen Brüsseler | Apfelschnitzli

♥
Tagesmenü inkl. Suppe oder Tagessalat und Dessert: CHF 26.- / Kleine Portion CHF 23.50 / Vegi CHF 23.-/Wochenhit mit Vorspeise CHF 25.-
Sonntag: CHF 29.50 / 26.50 / 27.-/29.50 inkl. MWST

Gebäck und Brot Herkunft Schweiz. Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Herkunft Fisch: unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft. Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.