

Menüplan



= Bewohnerwunsch

VOM 20. BIS 26. JANUAR 2025
TAGESMENÜ À CHF 23.00

inklusive täglich hausgemachter Tagesuppe und Salat. Das Tagesdessert ist für externe Gäste zum Preis von CHF 5.00 erhältlich.

20.01.2025	21.01.2025	22.01.2025	23.01.2025	24.01.2025	25.01.2025	26.01.2025
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Brotsuppe	Rote Linsensuppe	Selleriesuppe	Hausfrauensuppe	Kräutercremesuppe	Fenchelcremesuppe	Randensuppe
FLEISCH Pouletragout Casimir Reis Pfirsich mit Rahm	FLEISCH Rindsragout mit Dörrfrüchten Kartoffelgratin Kohlraben mit Kräutern	FLEISCH Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites Wirsing à la crème	FLEISCH Kalbsadrio mit Jus Ebly mit Kräutern Kürbis	FLEISCH Rindsbäggli mit Kräutersauce Polenta Zucchini	FLEISCH Schweinhalsbraten Duchesse Kartoffeln Saisongemüse	FLEISCH Lammragout Emmentaler Art Risotto Ofentomate
Bratapfelcreme	Vanillecreme mit Rotweibirne	Beeren-Kurkuma-Kuchen	Tiramisu	Armer Ritter mit Vanilleglace	«Caramelköpfl»	Schokoladenmousse
VEGETARISCH Tofu-Gemüse-Curry Reis Pfirsich mit Rahm	VEGETARISCH Gefüllte Peperoni (mit Reis, Gemüse, Käse und Ei) mit Tomatensauce	VEGETARISCH Paniertes «Halloumi Käse» mit Tomatencoulis Pommes Frites Wirsing à la crème	VEGETARISCH Tortelloni mit Pilzen, Kräutern, Birne und Käse	VEGETARISCH Frühlingsrolle mit süss- saurer Sauce und Salaten garniert	VEGETARISCH Älplermaccaroni mit Kartoffeln, Rahmsauce, Käse und Apfelmus	VEGETARISCH Risotto mit frischen & getrockneten Tomaten, Basilikum und Käse
				FISCH Forellenfilet mit Mandelbutter Salzkartoffeln Zucchini		FISCH Lachsstreifen mit Limette und Dill Risotto
<p>WOCHENHIT CHF 25.00 </p> <p>Saure Kalbsleber mit Äpfel, Rösti, Tagesgemüse, dazu ein kleiner Salat und eine hausgemachte Suppe</p>						