

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