

# Menüplan



VOM 16. BIS 22. DEZEMBER 2024

TAGESMENÜ À CHF 23.00 INKL. 8.1% MWST

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

16.12.2024 MONTAG	17.12.2024 DIENSTAG	18.12.2024 MITTWOCH	19.12.2024 DONNERSTAG	20.12.2024 FREITAG	21.12.2024 SAMSTAG	22.12.2024 SONNTAG
«Rüeblicremesuppe»	 <b>GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT</b>  Heute feiern wir mit unseren Bewohnenden Weihnachten.  	Reis-Kokossuppe	Pilzcremesuppe	Zwiebelsuppe	Gemüsepüreesuppe	Proseccosuppe
<b>FLEISCH</b> Pouletragout «Casimir» Reis Pfirsich mit Rahm		<b>FLEISCH</b> Rindsragout Nudeln Peperonata  Tiramisu	<b>FLEISCH</b> Kalbsadrio mit Zwiebelsauce Pommes Frites Schwarzwurzel à la crème  Orangencreme	<b>FLEISCH</b> Kalbsvoressen Polenta «Rüebli»  Marmorcake	<b>FLEISCH</b> Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone Bratkartoffeln Blattspinat  Mini Coupe Nesselrode	<b>FLEISCH</b> Rehpfeffer (Österreich) «Spätzli» Rotkraut 
Schokoladenmuffin mit Buttercreme  <b>VEGETARISCH</b> Tofu-Gemüse «Casimir» Reis Pfirsich mit Rahm		<b>VEGETARISCH</b> Gebratene Nudeln mit Ei und asiatischem Gemüse	<b>VEGETARISCH</b> Risotto mit Schwarzwurzeln, Walnuss, Äpfel	<b>VEGETARISCH</b> Pochiertes Ei Maisschnitze mit Pilzragout	<b>VEGETARISCH</b> Paniertes Sellerieschnitzel mit Tomatencoulis Bratkartoffeln Blattspinat	<b>VEGETARISCH</b> Spätzlipfanne mit Kürbis und Marroni
				<b>FISCH</b> Saiblingsfilet mit Weissweinschaum Salzkartoffeln Rahmspinat		<b>FISCH</b> Zanderfilet mit Dillsauce Wildreis Rotkraut
<b>WOCHENHIT CHF 25.00</b> 			«Suure Mocke» (Rind), Kartoffelstock, Rotkraut, dazu eine hausgemachte Suppe und ein Menüsalat			