

Datum	Vollkostmenü	Mediterranes Menü	Vegetarisches Menü
Montag 18.11.2024	Ghackets mit Hörnli Zwiebelschweize Apfelmus	Gemüsecrèmesuppe oder Blattsalat Poulet-Saltimbocca mit Tomatenspaghetti Vanillecrème	Hörnligratin mit Gemüse Apfelmus
Dienstag 19.11.2024	Schweins-Cordon Bleu mit Zitrone und Ketchup dazu Pommes Duchesses und glasierte Karotten	Rindsbouillon mit Eierstich oder Fenchelsalat mit Birne und Petersilie Spinat-Feta-Wähe mit Kräuterquark Marmorcake	Auberginenschnitzel paniert mit Zitrone und Ketchup dazu Pommes Duchesses und glasierte Karotten
Mittwoch 20.11.2024	Pouletragout an Estragonrahmsauce dazu Pilawreis und Butterbohnen	Selleriecrèmesuppe oder Blattsalat Penne "Frutti di Mare" Mandarinenmousse	Vegiroulade an sauce Mornay dazu Pilawreis und Butterbohnen
Donnerstag 21.11.2024	Rindfleischroulade an Portweinsauce dazu Kartoffelstock und Mischgemüse	Karottencrèmesuppe mit Vanille oder Nüsslisalat mit Ei Parmigiana Vermicelletörtchen	Gemüse-Pilzragout Rösti-Pastetli
Freitag 22.11.2024	Blut- und Leberwurst an Zwiebelsauce mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut	Petersiliencrèmesuppe oder Blattsalat In Tomatensauce geschmorte Rindssaftplätzli mit Oliven und Basilikum Dauphine-Kartoffeln Caramelköppli	"Wok Pfanne" Gebratener Reis mit Gemüse und Ei
Samstag 23.11.2024	Brätschnitzel dazu Rösti und Grillgemüse	Minestrone oder Zweierlei Karottensalat Pulpo auf Balsamico-Linsen Aprikosenkompott	Rösti Walliser Art
Sonntag 24.11.2024	Selbstgemachter Kalbshackbraten auf Senfsauce Nudeln Romanesco polnische Art	Wurzelgemüsecrèmesuppe oder Blattsalat Gemüseravioli an Pestorahmsauce dazu Grana Padano Flocken, Dörrotomaten und Pinienkerne Beerenschnitte	Vegetarische Hacktätschli auf Senfsauce Nudeln Romanesco polnische Art

Gerichte auf der Speisekarte können allergene Stoffe enthalten oder damit in Berührung kommen.

Weitere Informationen erhalten Sie von unserem Personal