

Menuplan Woche 26 vom 24. Juni - 30. Juni 2024



Tomaten-Kokossuppe Saisonsalat *** Buräbratwurst vom Napf mit Kartoffelsalat *** Brownis mit Erdbeeren Tomaten-Kokossuppe Saisonsalat ***	Kräutersuppe Coleslawsalat **** Poulet Satéspiess Erdnusssauce Basmatireis Broccolirose *** Pina Colada Crème Kräutersuppe Coleslawsalat	Bouillon Millefanti grüner Salat *** Emmentaler Brätschnitzel Spätzli, Rotweinsauce Kohlrabi *** Schoggimousse mit Rahmhupf	Gemüsecrèmesuppe Tomaten Mozzarella *** saftiger Schweinshalsbraten Jus, Pommes Krautstiel à la crème *** Ananassalat mit Passionsfrucht	Hausfrauensuppe Mais-Gurkensalat *** Rotbarschfilet Weissweinespuma Curry Couscous mit Gemüse *** Holunderblüten Mousse	Winzersuppe Saisonsalat *** Schweinspiccata Milanese, Jus Pilzrisotto Blattspinat *** Coupe Maison	Bouillon Royal Seerosensalat *** Entrecôte double Sauce Bernaise Bratgumeli gratinierter Fenchel *** Windbeutel mit Vanille
vom Napf mit Kartoffelsalat *** Brownis mit Erdbeeren Tomaten-Kokossuppe Saisonsalat	Erdnusssauce Basmatireis Broccolirose *** Pina Colada Crème Kräutersuppe	Brätschnitzel Spätzli, Rotweinsauce Kohlrabi *** Schoggimousse mit Rahmhupf	Schweinshalsbraten Jus, Pommes Krautstiel à la crème *** Ananassalat mit Passionsfrucht	Weissweinespuma Curry Couscous mit Gemüse *** Holunderblüten	Milanese, Jus Pilzrisotto Blattspinat *** Coupe	Sauce Bernaise Bratgumeli gratinierter Fenchel *** Windbeutel
Brownis mit Erdbeeren Tomaten-Kokossuppe Saisonsalat	Pina Colada Crème Kräutersuppe	Schoggimousse mit Rahmhupf	Ananassalat mit Passionsfrucht	Holunderblüten	Coupe	Windbeutel
mit Erdbeeren Tomaten-Kokossuppe Saisonsalat	Crème Kräutersuppe	mit Rahmhupf	mit Passionsfrucht		•	
Saisonsalat	* *		Veai			1
Saisonsalat	* *	D 111 11111 6 11				
***	***	Bouillon Millefanti grüner Salat ***	Gemüsecrèmesuppe Tomaten Mozzarella ***	Hausfrauensuppe Maisgurkensalat ***	Winzersuppe Saisonsalat ***	Bouillon Royal Seerosensalat ***
Camembert Medaillons mit Coulis Gemüseallerlei ***	Mah mee mit Tofu Spiegelei Kropec ***	Borlotti Bohnen Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln Rahmsauce ***	Selleriepiccata Tomatencoulis Reis Krautstiel à la crème ***	Griechischer Salat mit Peperoni Gurken, Tomaten Oliven und Feta ***	Pilzrisotto mit Rucola Dörrtomaten und Pinienkernen ***	Ravioli mit Gemüse Crèmesauce gratiniert ***
Brownis mit Erdbeeren	Pina Colada Crème	Schoggimousse mit Rahmhupf	Ananassalat mit Passionsfrucht	Holunderblüten Mousse	Coupe Maison	Windbeutel mit Vanille
			Hit			
Käsewähe mit Eisbergschnitz Himbeerdressing	Käsewähe mit Eisbergschnitz Himbeerdressing	Käsewähe mit Eisbergschnitz Himbeerdressing	Käsewähe mit Eisbergschnitz Himbeerdressing	Käsewähe mit Eisbergschnitz Himbeerdressing	Käsewähe mit Eisbergschnitz Himbeerdressing	Käsewähe mit Eisbergschnitz Himbeerdressing
			Abendessen			
Suppe ***	Suppe	Suppe ***	Apero ***	Suppe ***	Suppe ***	Suppe ***
Cannelloni mit Rind Salatgarten	Gschwellti mit Chäs Kräuterquark	Kalter Braten Sauce Tartar Kartoffeln	Pouletwagen Bratgumeli Spez. Sauce	Fleischkäse Spiegelei mit Rösti	Kaiserschmarrn Kompott Milch Kaffee	Cafe Complet mit Fleisch und Käse Mixed Pickles

Für Informationen zu Allergenen, Fische, Fanggebiete, hilft Ihnen der Service gerne.

Tel. Reservation im Restaurant Seerose von 08:30-17:00 Uhr / 041 444 07 27

Sonne:Wow