

MENÜPLAN WOCHE 1 / 30. Dezember bis 05. Januar 2025

Montag, 30. Dezember 2024

- Artischockencreme
- Fleisch Schweinsschnitzel an Champignon Rahmsauce mit Nudeln und Vichy Karotten
- Vegi Süssmaiskroketten mit Curry Mayonnaise & Trevisano Gemüse
- Dessert Biskuitroulade mit Himbeeren
- AV 1 G'Schwellti mit Käseteller
- AV 2 Kaninchenvogel mit Bratkartoffeln und Karotten
- Spezial Püriert

Dienstag, 31. Dezember 2024

- Randen Salat mit Trauben
- Fleisch Pouletbrust mit herzhafter Nusskruste auf Pilzrisotto und Broccoli
- Vegi Pochiertes Ei auf Blattspinat mit Hollandaise und Kartoffeln
- Dessert Schwedenschnitte
- AV 1 Spaghetti Carbonara
- AV 2 Poulet Currygeschnetzeltes mit Reis
- Spezial Püriert

Mittwoch, 1. Januar 2025

- Gemüsesuppe "Bauern Art"
- Fleisch Schweinsfiletmedaillon an Meaux Senfsauce Butterdueln und Saisongemüse
- Vegi Kichererbsen Curry mit Gemüse garnitur
- Dessert Cremeschnitte
- AV 1 Wienerli mit Kartoffelsalat
- AV 2 Spätzli Pfanne mit Gemüse und Pilzen
- Spezial Püriert

Donnerstag, 2. Januar 2025

- Fenchelcreme
- Fleisch Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes frites und Tomate Provençales
- Vegi Käse-Ravioli an Weissweinkräutersauce mit Feigen und Nüssen
- Dessert Zitronenkuchen mit Rahm
- AV 1 Kartoffel Gnocchi mit Tomatensauce und Reibkäse
- AV 2 Rinds Hacktätschli mit Kartoffelstock und Gemüse
- Spezial Püriert

Freitag, 3. Januar 2025

	Karottensalat mit Orangen
Fisch	Pochierte Lachsschnitte (NO) an Sauce hollandaise mit Jasmin Reis und Erbsen
Wähe	Aprikosen- und Käse-Speckwähe
Dessert	Kaffee-Mousse mit frischen Feigen
AV 1	Schinkengipfeli mit Salat
AV 2	Birchermüesli mit Rahm
Spezial	Püriert

Samstag, 4. Januar 2025

	Champignons Cremesuppe
Fleisch	Geschmorter Rindfleischvogel mit Bramata Polenta und grünen Bohnen
Vegi	Tagliatelle mit Gemüse, Pilzen und Salbei
Dessert	Appenzeller Schlorzifladen
AV 1	Kalbshacksteak (Pojariski) mit Lyoner Kartoffeln und Broccoli
AV 2	Penne Cinque Pi
Spezial	Püriert

Sonntag, 5. Januar 2025

	Blattsalat
Fleisch	Kalbscarrée an Balsamico Jus mit Kartoffelstock und Saisongemüse
Vegi	Pastetchen gefüllt mit buntem Gemüse, mit Risi Bisi
Dessert	Himmlicher Schokoladenschnitte mit frischer Mango
AV 1	Gemüsestrudel mit Kräutersauerrahm
AV 2	Äpler Magronen mit Apfelmus
Spezial	Püriert

Wir heissen Sie herzlich Willkommen und wünschen Ihnen „En Guete“

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert. Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details. Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.