



Menuplan vom 13.05. – 19.05.2024

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 13.05.	Rucolacremesuppe	
	Niedergegartes Schweinsnierstück Calvados-Rahmsauce Griessgnocchigratin Pfälzer Karotten	Grünes Thai-Curry mit Rindfleisch Parfümreis Gebratene Auberginen
	Limettencreme	
Dienstag, 14.05.	Gemüsebouillon mit Eierstich	
	Gebratene Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Krawättli Mischgemüse	Fischstäbli Tartarsauce Bratkartoffeln Geschmorter Blattspinat
	Brownies	
Mittwoch, 15.05.	Chicoréecremesuppe	
	Tafelspitz (Rindssiedfleisch) Meerrettichsauce Salzkartoffeln Broccoliröschen Früchteteller mit Kiwi, Ananas, Himbeeren und Orange	Poulet-Saltimbocca Marsalajus Rotweinrisotto Zweifarbige Zucchetti
Donnerstag, 16.05.	Haferflockencremesuppe	
	Emmentaler Brätschnitzel Ketchup, Zitronenschnitz Pommes frites Erbsli	Kalbsleberli mit Äpfeln, Schalotten und Salbei Rösti Kräutertomaten
	Caramelchöpfli mit Rahm	
Freitag, 17.05.	Rindsbouillon mit Buchstaben	
	Sautiertes Rotbarschfilet auf Gemüsestreifen Safransauce Wildreis	Trutenschnitzel Tomaten-Hollandaise Tagliatelle Grüner Spargel
	Berliner	
Samstag, 18.05.	Geflügel-Currysuppe mit Reis	
	Gebratene Lammhuft Rosmarinjus Pizokel Peperonata	Hausgemachter Hackbraten Senfsauce Ebly Grüne Bohnen
	Coupe Romanoff	
Pfingstsonntag, 19.05.	Weissweinschaumsuppe mit Kümmelstängeli	
	Glasierter Kalbshalsbraten Majoranjus Bramatamais Jungkarotten	Rindsragout Paprikarahmsauce Kartoffelstock Blumenkohl mit Ei
	Himbeerschnitte	

Täglich
Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3
Wochenhit
Älplermagronen
Röstzwiebeln
Apfelkompott



Allergene
Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 13.05. – 19.05.2024

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 13.05.	Räucherfischsteller mit Lachs und Forelle garniert Dillmayonnaise Toast
Dienstag, 14.05.	Aprikosenwähe mit Streusel Vanilleglace
Mittwoch, 15.05.	Spaghetti Pesto Reibkäse Tomatensalat
Donnerstag, 16.05.	Ochsenmaulsalat garniert Brot und Butter
Freitag, 17.05.	Kaiserschmarrn Zwetschgenkompott
Samstag, 18.05.	Teigwarenauflauf mit Spargeln, Pilzen und Speckstreifen Nüsslisalat
Pfingstsonntag, 19.05.	Fleischteller mit Salami, Fleischkäse, Schinken und Ei garniert Zopf

Täglich
Feine Suppe

Menu 2
Café complet vom Buffet



Fleisch- und Fischdeklaration sowie Informationen zu Allergenen

Fleisch

Das in unserem Haus servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

- Rindfleisch: CH
- Kalbfleisch: CH
- Lammfleisch: CH, Neuseeland*, Australien*
- Schweinefleisch: CH
- Geflügel: CH
- Kaninchen: CH, Ungarn
- Ente: CH, Frankreich, Ungarn
- Wild: CH, Europa

Fisch

Montag: Lachs und Forelle (Norwegen & CH)
Dienstag: Seelachs (Niederlande)
Freitag: Rotbarsch (Island)

Allergene

Glutenfreie Lebensmittel

Für Informationen über weitere Allergene dürfen Sie sich gerne an unser Küchenteam wenden.

* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.