



# Menuplan vom 05.08. – 11.08.2024

## Mittagessen

Name: \_\_\_\_\_

	Menu 1	Menu 2
Montag, 05.08.	Hacktätschli Senfsauce Kartoffelstock Geschmorter Lattich	Lauchsuppe Appenzeller Chässpätzli mit Röstzwiebeln Apfelmus
	Schokoladenglace mit Rahm	
Dienstag, 06.08.	Pouletschnitzel im Kokosmantel Sweet-Chillisaucе Rösti frites, Kräutertomate	Kartoffelcremesuppe mit Speck Eierschwämmiragout auf Buttermtoast Mischgemüse (Kohlrabi, Erbsli, Cherrytomaten)
	Meranercake	
Mittwoch, 07.08.	Grillieren Fleischangebot (Kalbsbratwurst, Cervelat, Pouletschenkelsteak, Pouletflügel, Rindssteak, Lammhuf, Grillkäse) Diverse Saucen Brot, Chips, Bier (mit und ohne Alkohol) Mascarpone-Vanillecreme mit Himbeeren	
Donnerstag, 08.08.	Rindsschmorbraten Biersauce Polenta Glasierter Lauch	Tomatencremesuppe Schweinsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce Goldzöppli Sautierte Zucchetti
	Apfelwähe mit Rahm	
Freitag, 09.08.	Gebratenes Saiblingsfilet Tartarsauce Limettenrisotto Peperoni	Kressecremesuppe Kutteln an Tomatensauce Bratkartoffeln Dörrbohnen
	Melonensalat	
Samstag, 10.08.	Rindsbouillon mit Backerbsen Glasierte Kalbsbrustschnitte Pommes rissolées Blumenkohl «Mimosa»	Pouletgeschnetzeltes mit Steinpilzen Knöpfli Schonkostgemüse
	Aprikosen-Mandeltarte	
Sonntag, 11.08.	Kräutercremesuppe Schwedenbraten Portweinjus Griessschnitten Gartenerbsen	Sautiertes Kalbssteak Cognacsauce Kartoffelgratin Karotten
	Ovocreme im Glas	

### Täglich

Buntes Salatbuffet  
Feine Tagessuppe



### Menu 3 Wochenhit

Riz Casimir  
mit Poulet und Früchten  
Basmatireis  
Pfirsich mit Rahm



### Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





# Menuplan vom 05.08. – 11.08.2024

## Abendessen

Name: \_\_\_\_\_

Menu 1	
Montag, 05.08.	Cannelloni mit Ricotta & Spinat Rucola
Dienstag, 06.08.	Crêpes Diverse Konfitüren
Mittwoch, 07.08.	Zweierlei geräucherter Fisch Meerrettichschaum Blattsalat
Donnerstag, 08.08.	Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch Holzofenbrot
Freitag, 09.08.	Kirschenauflauf Vanillesauce
Samstag, 10.08.	Kalbfleischpastete Cumberlandsauce Waldorfsalat
Sonntag, 11.08.	Fleischteller mit Aufschnitt, Schinken, Mostbröckli 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: Schweiz, Frankreich, Ungarn
- Wild: CH, Europa

#### Fisch

**Mittwoch:** Lachs (Schottland), Forelle (Dänemark)

**Freitag:** Saibling (Schweiz)

#### 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.