



Menuplan vom 15.07. - 21.07.2024

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 15.07.	Mandelcremesuppe	
	Schweinsschnitzel-Röllchen mit Pesto gefüllt Safranrisotto Ratatouille	Rinds-Schmorplätzli Griessschnitten Lauchgemüse mit Birnen
	Kaffee-Dessert im Glas	
Dienstag, 16.07.	Kräutercremesuppe	
	Gebackener Pouletschenkel BBQ Sauce Kartoffelspalten Grilltomate	Grünes Thai-Curry mit Rindfleisch Basmatireis Asiagemüse
	Daim Donut	
Mittwoch, 17.07.	Grillieren	
	Fleischangebot (Kalbsbratwurst, Cervelat, Pouletbrüstli, Lammracks mit Rosmarin, Schweins-Schashlikspieß, Pouletschenkelsteak, Grillkäse), Diverse Saucen Brot, Chips, Bier (mit und ohne Alkohol) Schokoladenmousse mit Himbeeren	
Donnerstag, 18.07.	Parmesanschaumsuppe	
	Trutenbrust Champignonrahmsauce Spiralen Zucchini	Französisches Omelette Tomatenragout Bratkartoffeln
	Erdbeeren mit Vanillerahm	
Freitag, 19.07.	Geröstete Griesssuppe	
	Egliknusperli Remouladensauce Bouillonkartoffeln Rahmspinat	Ravioli gefüllt mit Tomaten und Mozzarella auf grilliertem Fenchel Pestorahmsauce, Parmesan
	Apfelstreuselkuchen	
Samstag, 20.07.	Geflügelcremesuppe	
	Schweinsschulterbraten Salbeijus Bramatamais Grüne Bohnen	Gebackene Ente Orangen-Portweinjus Kartoffelgratin Erbsli
	Rüeblichnitte	
Sonntag, 21.07.	Minestrone	
	Geschmortes Lammgigot Kartoffelstock Mischgemüse (Rüebli, Schwartzwurzeln, Gelbe Zucchini)	Schweinsfiletmedaillon mit Apfel-Calvados-Sauce Butternudeln Glasierte Randenstäbchen
	Bananensplit	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3 Wochenhit

Chässpätzli
mit Appenzeller
Siedwurst



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 15.07. - 21.07.2024

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 15.07.	Zwetschgenwähe mit oder ohne Rahm
Dienstag, 16.07.	Rinds-Ghackets Hörnli Reibkäse Apfelmus
Mittwoch, 17.07.	Bündner Gerstensuppe Wienerli Brot
Donnerstag, 18.07.	Dampfnudeln Vanillesauce
Freitag, 19.07.	Wurstweggen Senf Gurkensalat
Samstag, 20.07.	Milchreis Kirschenkompott Zimtucker
Sonntag, 21.07.	Fleischteller mit Aufschnitt, Honigschinken, 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: CH, Frankreich, Ungarn
- Wild: CH, Europa

Fisch

Freitag: Egli (CH)

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.