



Menuplan vom 09.09. - 15.09.2024

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 09.09.	Selleriecremesuppe	
	Pouletschenkelsteak Grüne Pfeffersauce Dreifarbige Müscheli Überbackener Fenchel	Quorngeschnetzeltes nach Zürcher Art Nudeln Cherrytomaten
	Joghurtcreme mit marinierten Orangen	
Dienstag, 10.09.	Bouillon mit Eierfäden	
	Rindsgeschnetzeltes mit Portwein Trüffelpolenta Blumenkohl polnische Art	Penne Napoli (mit Tomatensauce) Basilikumöl Geriebener Parmesan
	Schokoladen-Cheesecake	
Mittwoch, 11.09.	Grillieren	
	Fleischangebot (Salsiccia, Cervelat, Pouletbrust, Lamrack, Rindshohrückensteak, Ofenkartoffeln, Grillkäse)	
	Diverse Saucen	
	Brot, Chips, Bier (mit und ohne Alkohol)	
	Moccacreme im Glas	
Donnerstag, 12.09.	Geröstete Knoblauchsuppe	
	Hausgemachter Hackbraten Bratenjus Rösti Gedämpfter Broccoli	Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln
	Apfelstreuselkuchen mit Zimtrahm	
Freitag, 13.09.	Neuenburger Weissweinsuppe mit Kümmelstängel	
	Gebackene Lachsseite Tomaten-Hollandaise Mandelreis Geschmorter Blattspinat	Kaninchenrollbraten Salbeijus Bratkartoffeln Gedünstete Zucchini
	Süssmostcreme	
Samstag, 14.09.	Rindsbouillon mit Backerbsen	
	Knusprige Poulet-Ailerons BBQ Sauce Pommes frites Glasierete Karotten	Tafelspitz Meerrettichsauce Schnittlauchkartoffeln
	Fruchtsalat	
Sonntag, 15.09.	Saaner Sunntigssuppe (Geflügelcremesuppe mit Pilzen)	
	Suure Mocke Rotweinsauce Kartoffelstock Zweifarbige Bohnen mit Speck	Sautierte Maispouardenbrust Calvadosrahmsauce Griessschnitte Tomate provenzalische Art
	Caramelchöpfli mit Rahmrosette	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3

Wochenhit
Bauernbratwurst
Zwiebelsauce
Spätzli
Rotkraut



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 09.09. – 15.09.2024

Abendessen

Name: _____

	Menu 1
Montag, 09.09.	Kürbis-Risotto mit Rohschinken und Steinpilzen Randensalat
Dienstag, 10.09.	Haferbrei Zimtucker Zwetschgenkompott
Mittwoch, 11.09.	Gefüllte Laugengipfel mit Ei und gebratenem Speck Rettichsalat mit Äpfeln
Donnerstag, 12.09.	Hausgemachte Gulaschsuppe Nussbrot
Freitag, 13.09.	Chäschüechli Bunter Blattsalat
Samstag, 14.09.	Crêpes mit Orangen-Caramelsauce
Sonntag, 15.09.	Fleischteller mit Bauernschinken, Fleischkäse, 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: Lachs (Norwegen)

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.