



Menuplan vom 07.10. – 13.10.2024

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 07.10.	<p>Selleriecremesuppe</p> <p>Emmentaler Brätschnitte Senfsauce Dreifarbige Müscheli Blumenkohl mit gehacktem Ei</p>	<p>Blätterteigschnecken mit Spinat-Feta-Füllung Peperonata</p>
Dienstag, 08.10.	<p>Schweinsvoressen Kroketten Dörrbohnen mit Speck</p>	<p>Spätzli-Pfanne mit Gemüse Tomatensauce Geriebener Käse</p>
Mittwoch, 09.10.	<p>Geschmorte Rindsschulter Thymiansauce Spiralen Gedünsteter Lauch</p>	<p>Tessiner Risotto mit Steinpilzen und gebratenem Broccoli</p>
Donnerstag, 10.10.	<p>Rehgeschnetztes mit Eierschwämmli Marroni-Pizokel Rosenkohl</p>	<p>Grünes Thai-Curry mit Paneer-Käse Jasminreis</p>
Freitag, 11.10.	<p>Egliknusperli Tartarsauce Pommes frites Spinat mit Mandelkernen</p>	<p>Coq au vin (Poulet ragout im Rotwein gegart) Breite Nudeln Erbsen</p>
Samstag, 12.10.	<p>Geschmorter Lammgigot Leichter Kräuterjus Kartoffelgratin Gebratene Zucchetti</p>	<p>Quorngeschnetztes Casimir (mit Curry und Früchten) Basmatireis</p>
Sonntag, 13.10.	<p>Niedergegarter Kalbsbraten Salbeirahmsauce Polenta Gedämpftes Mischgemüse</p>	<p>Hirschkraut Mirza Herzoginkartoffeln Rotkraut Caramelisierte Marroni</p>

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3

Wochenhit

Kalbsbratwurst
Zwiebelsauce
Rösti
Glasierte Rüepli



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 07.10. – 13.10.2024

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 07.10.	Bündner Gerstensuppe Wienerli Brot
Dienstag, 08.10.	Kaiserschmarrn Zwetschgenkompott
Mittwoch, 09.10.	Szegediner Gulasch (Eintopf mit Schweinefleisch und Sauerkraut) Holzofenbrot
Donnerstag, 10.10.	Gefüllte Laugengipfel mit Rauchlachs Rührei Zwiebelsprossen
Freitag, 11.10.	Heisses Rippli Senf Kartoffelsalat
Samstag, 12.10.	Waffeln Warmen Kirschen Vanillerahm
Sonntag, 13.10.	Gschwellti mit Kräuterquark Bauernschinken 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

Donnerstag: Rauchlachs (Norwegen)

Freitag: Egli (Deutschland)

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.