



Menuplan vom 02.12. – 08.12.2024

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 02.12.	Kräutercremesuppe	
	Trutengeschnetzeltes mit Salbeisauce Griesstriangel Broccoli mit Mandeln	Knuspriges Schweinefleisch Süss-Sauer Jasminreis Pak Choi mit Sesam
	Marronicreme mit Kirsch	
Dienstag, 03.12.	Kürbiscremesuppe	
	Hirschkpfeffer Knöpfli Gedünsteter Rosenkohl	Gebackener Pouletschenkel Zitronenjus Pommes frites Ratatouille
	Schoggimousse	
Mittwoch, 04.12.	Bouillon mit Buchstaben	
	Kalbsblankett Ebly Romanesco	Schweinsbraten Rosmarinjus Polenta Glasierte Rüebli
	Chriesiwähe mit Rahm	
Donnerstag, 05.12.	Chicoréepüreesuppe	
	Gesalzenes Siedfleisch Meerrettichsauce Salzkartoffeln Lauch	«Racletteplausch» Würziger Raclette vom Buffet Gschwellti, Silberzwiebeln, Cornichons und Maiskölbchen
	Joghurtcreme mit Honig und Feigen	
Freitag, 06.12.	Baumnuss-Apfel-Suppe	
	Doradenfilet Remouladensauce Knusprige Quetschkartoffeln Blattspinat	Grillierte Lammhufte Tomatenragout Couscous mit Kräutern Zweifarbige Zucchetti
	Fruchtsalat	
Samstag, 07.12.	Bouillon mit Fideli	
	Rahmschnitzel vom Schwein Tagliatelle Peperoni mit Thymian	Blätterteigkrapfen mit Hackfleisch Crème fraîche Rotkabisalat mit Apfel
	Zitronencake	
2. Advent, 08.12.	Parmesancremesuppe	
	Rindshohrückensteak Café de Paris Sauce Frittierte Kartoffelwürfel Zweifarbige Bohnen	Wildschweinentrecôte Rosa Pfeffersauce Kräuterrisotto Gerösteter Kürbis
	Cremeschnitte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3 Wochenhit

Pastetli
Brätchügeli mit Pilzen
Pilawreis
Ofentomate



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 02.12. – 08.12.2024

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 02.12.	Geschmorte Kutteln mit Tomaten, Rosmarin und Stangensellerie Holzofenbrot
Dienstag, 03.12.	Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons Brot
Mittwoch, 04.12.	Fotzelschnitte Gebackene Zwetschgen Zimtucker
Donnerstag, 05.12.	Linseneintopf mit Rindfleisch und Gemüse Brot
Freitag, 06.12.	Marroniabend
Samstag, 07.12.	Apfelstrudel Vanillesauce
2. Advent, 08.12.	Fleischteller mit Aufschnitt, Rohschinken, 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

Freitag: Dorade (Griechenland)

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.