



Menuplan vom 25.11. - 01.12.2024

Mittagessen

Name: _____

| | Menu 1 | Menu 2 |
|-----------------------|--|--|
| Montag, 25.11. | Selleriesuppe | |
| | Emmentaler Lammragout (mit Safran) Kartoffelgratin Erbsli-Mais-Gemüse | Fajitas (Fladenbrot) mit Pouletbruststreifen und Gemüse Guacamole & Crème fraîche |
| | Basler Lächerlimousse | |
| Dienstag, 26.11. | Bouillon mit Eierfäden | |
| | Walliser Steak (mit Tomaten und Käse) Gebundener Jus Bratkartoffeln Gedünsteter Wirz | Rotes Thai-Curry mit Tofu Jasminreis Mischgemüse (Sojasprossen, Kürbis, Frühlingszwiebeln) |
| | Zigerkrapfen | |
| Mittwoch, 27.11. | Geflügelcremesuppe | |
| | Geschmorte Rindsschulter mit Brotcroustons und Kräuter Schupfnudeln Rosenkohl | Saucisson Senf Salzkartoffeln Dörrbohnen |
| | Fruchtsalat mit Blaubeeren | |
| Donnerstag, 28.11. | Randensuppe | |
| | Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Dreifarbige Müscheli Gedämpfter Broccoli | Trutenschnitzel Hollandaisesauce Röstikroketten Glasierte Rüebl |
| | Choco Cream Donut | |
| Freitag, 29.11. | Neuenburger Weissweinsuppe | |
| | Dorsch im Backteig Dill-Mayonnaise Pilawreis Geschmorter Blattspinat | Schweins-Saltimbocca Balsamicojus Kräuterpolenta Peperonistreifen |
| | Glühweinbirne mit Vanillequark | |
| Samstag, 30.11. | Rinds-Consommé mit Backerbsen | |
| | Appenzeller Poulet-Cordon bleu, Zitronenschnitz Pommes frites Gebratene Zucchetti | Fleischvogel Pfeffersauce Gersotto Romanesco |
| | Pannacotta mit Zwergorangen | |
| 1. Advent, 01.12. | Saaner Sunntigssuppe | |
| | Kalbsschulterbraten Morchelrahmsauce Kartoffelstock Gedünsteter Lauch | Hirschentrecôte mit Speckkruste & Jus Zwiebel-Butterspätzli Geschmortes Rotkraut |
| | Charlotte-Royal-Schnitte | |

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3 Wochenhit

Spaghetti
Basilikumpesto
Parmesan



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 25.11. - 01.12.2024

Abendessen

Name: _____

| Menu 1 | |
|-----------------------|--|
| Montag, 25.11. | Linseneintopf mit Poulet und Gemüse Brot |
| Dienstag, 26.11. | Käseteller mit dreierlei Käse, Schnittlauchquark, Zibu und Gschwellti |
| Mittwoch, 27.11. | Zwetschgenwähe mit oder ohne Rahm |
| Donnerstag, 28.11. | Chäschüechli Blattsalat mit Rüepli |
| Freitag, 29.11. | Milchreis Zimtucker Apfelkompott |
| Samstag, 30.11. | Rösti-Pastetli mit Pilz-Gemüseragout Kabissalat |
| 1. Advent, 01.12. | Fleischteller mit Aufschnitt, Rohschinken, Bauernschinken 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: Dorsch (Niederlande)

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.