



# Menuplan vom 06.01. – 12.01.2025

## Mittagessen

Name: \_\_\_\_\_

	Menu 1	Menu 2
Dreikönigstag, 06.01.	Rindsbouillon mit Ei	
	Trutenschenkelragout Pfeffersauce Pommes Dauphine Mediterranes Grillgemüse	Spaghetti Basilikumpesto Geriebener Parmesan
	Fruchtsalat mit frischen Feigen	
Dienstag, 07.01.	Knoblauchcremesuppe	
	Buureplatte mit Saucisson, Speck, Rippli Senf, Salzkartoffeln Sauerkraut	Indischer Gemüseintopf mit Kichererbsen Jasminreis
	Heidelbeermuffin	
Mittwoch, 08.01.	Brotsuppe mit Kümmel	
	Hausgemachter Hackbraten Rotweinjus Polentaschnitte Glasierter Rüebl	Gebratener Pilzburger Dillquarkdip Pommes frites Gedünstete Peperoni
	Vermicelles mit Kirsch parfümiert	
Donnerstag, 09.01.	Kohlrabicremesuppe	
	Aargauer Schweinsbraten Rosmarinsauce Kartoffelgratin Gedünsteter Lauch	«Racletteplausch» Würziger Raclette vom Buffet Gschwellti, Silberzwiebeln, Cornichons und Maiskölbchen
	Brönnti Creme mit Schlagrahm	
Freitag, 10.01.	Fenchelsuppe	
	Gebratenes Bachforellenfilet Pernodrahmsauce Wildreis Gedünsteter Mangold	Käse-Rahm-Spätzli mit Butterbröseln Birkenkompott
	Baileyskuchen	
Samstag, 11.01.	Bouillon mit Käsecroûtons	
	Schweins-Rahmgulasch Zöpfleigwaren Romanesco	Steinpilzrisotto mit Safran Speckchips
	Vanille-Cornet	
Sonntag, 12.01.	Gemüsecremesuppe	
	Niedergearter Kalbsbraten Salbeisauce Kartoffelstock Gedämpftes Mischgemüse	Lammfilet Quittensauce Quinoa Broccoli mit Mandeln
	Schwarzwäldertorte	

### Täglich

Buntes Salatbuffet  
Feine Tagessuppe



### Menu 3

#### Wochenhit

Kalbsbratwurst  
Zwiebelsauce  
Rösti  
Grüne Bohnen



### Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





# Menuplan vom 06.01. – 12.01.2025

## Abendessen

Name: \_\_\_\_\_

	Menu 1
Dreikönigstag, 06.01.	Apfelwähe mit oder ohne Rahm Dreikönigskuchen
Dienstag, 07.01.	Sacchetti al Tartufo (Gefüllte Pasta mit Trüffel) Tomatenrahmsauce Parmesan
Mittwoch, 08.01.	Wurstweggen Senf Nüsslisalat mit Ei
Donnerstag, 09.01.	Verschiedene Canapés mit Salami, Thunfisch und Spargel
Freitag, 10.01.	Wienerli Senf Kartoffelsalat
Samstag, 11.01.	Omeletten Verschiedene Konfi
Sonntag, 12.01.	Fleischteller mit Aufschnitt, Schinken, Pastrami 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

**Donnerstag:** Thunfisch (Malediven)

**Freitag:** Bachforelle (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.