



Menuplan vom 12.05. – 18.05.2025

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 12.05.	Rucolacremesuppe	
	Schweins Saltimbocca Calvados-Rahmsauce Griessgnocchigratin Pfälzer Karotten	Massaman Thai-Curry mit Rindfleisch Parfümreis Gebratene Auberginen
	Limettencreme	
Dienstag, 13.05.	Gemüsebouillon mit Eierstich	
	Gebratene Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Krawättli Mischgemüse	Fischstäbli Tartaresauce Bratkartoffeln Geschmorter Blattspinat
	Brownies	
Mittwoch, 14.05.	Spargelcremesuppe	
	Tafelspitz (Rindssiedfleisch) Meerrettichsauce Salzkartoffeln Broccoliröschen	Poulet-Saltimbocca Marsalajus Rotweinrisotto Zweifarbige Zucchetti
	Fruchtsalat mit Beeren	
Donnerstag, 15.05.	Haferflockencremesuppe	
	Emmentaler Brätschnitzel Ketchup, Zitronenschnitz Pommes frites Erbsli	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Kartoffelstock Blumenkohl mit Ei
	Caramelchöpfli mit Rahm	
Freitag, 16.05.	Rindsbouillon mit Buchstaben	
	Sautiertes Rotbarschfilet auf Gemüsestreifen Safransauce Wildreis	Trutenschnitzel Tomaten-Hollandaise Tagliatelle Grüner Spargel
	Berliner	
Samstag, 17.05.	Tomatencremesuppe	
	Gebratene Lammhuf Rosmarinjus Pizokel Peperonata	Hausgemachter Hackbraten Senfsauce Ebly Grüne Bohnen
	Coupe Romanoff	
Sonntag 18.05.	Weissweinschaumsuppe mit Kümmelstängeli	
	Glasierter Kalbshalsbraten Majoranjus Bramatamais Jungkarotten	Kalbslebergeschnetzeltes mit Schalotten und Salbei Rösti Kräutertomaten
	Himbeerschnitte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3

Wochenhit

Älplermagronen
Röstzwiebeln
Apfelkompott



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 12.05. – 18.05.2025

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 12.05.	Räucherfischsteller mit Lachs und Forelle garniert Dillmayonnaise Toast
Dienstag, 13.05.	Aprikosenwähe mit oder ohne Rahm
Mittwoch, 14.05.	Spaghetti Pesto Reibkäse Tomatensalat
Donnerstag, 15.05.	Siedfleischsalat Senfvinaigrette garniert Brot und Butter
Freitag, 16.05.	Kaiserschmarrn Zwetschgenkompott
Samstag, 17.05.	Teigwarenauflauf mit Spargeln, Pilzen und Speckstreifen Nüsslisalat
Sonntag 18.05.	Toast Hawaii mit Schinken, Ananas & Käse überbacken Bunter Blattsalat

Täglich
Feine Suppe

Menu 2
Café complet vom Buffet



**Fleisch- und Fischdeklaration
sowie Informationen zu Allergenen**

Backwaren / Feinbackwaren

- Buttertoast: Österreich
- Restliche Backwaren: CH

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

Montag: Lachs und Forelle (Norwegen & Dänemark)
Dienstag: Seelachs (Niederlande)
Freitag: Rotbarsch (Island)

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.