

MONTAG

Rote Linsensuppe

Menü

Gebratene Pouletbrust
auf einem cremigen Wirsinggemüse,
Cranberry-Sauce, Schupfnudeln mit Brösel

Vegetarisch

Äplermagronen mit Kartoffeln, Rahm, Käse
und Röstzwiebeln
Frisches Apfelmus

Tagesdessert

DIENSTAG

Zucchetticremesuppe

Menü

Gebäckener Fleischkäse und Spiegelei
Bratkartoffeln mit Zwiebeln
Rahmspinat

Vegetarisch

Herbstteller (*geschmortes Rotkraut mit Marroni,
Rosenkohl, hausgemachte Spätzli, Pilzrahmsauce,
Birne mit Preiselbeeren*)

Berliner mit Vanillecreme

MITTWOCH

Tomatencremesuppe

Menü

Rindsragout Burgunder Art
(*Silberzwiebeln, Speck und Croutons*)
Hausgemachte Spätzli, gelbe Bohnen

Vegetarisch

Gemüselasagne
mit Basilikumsauce
Blattsalat

Zwetschgenkompott mit Zimtstreusel

DONNERSTAG

Weisse Bohnen-Püreesuppe

Menü

Lammragout Provençale
Griessgnocchi und Flagolets

Vegetarisch

Toast Siziliana
Peperoni, Zucchini, Zwiebel, Oliven
und Mozzarella
Blattsalat

Orangen-Panna Cotta

FREITAG

Haferflockensuppe mit Lauch

Menü

Tagliatelle Salmone
(*mit gebratenem Lachs und Zitronensauce*)
Lauchstreifen

Vegetarisch

Gemüseragout mit Marroni
und Trauben in einem Kartoffelpastetli
Blattsalat

Tiramisuschnitte

SAMSTAG

Brotsuppe

Menü

Truten-Piccata
Tomatenspaghetti
Zucchini auf provenzalische Art

Vegetarisch

Risotto mit Pilzen
Kürbisschnitze aus dem Ofen
und Bundzwiebeln, Blattsalat

Schenkeli mit Schlagrahm

SONNTAG

Flämische Gemüsesuppe

Menü

Hirsch-Schmorbraten
Serviettenknödel
Kabis-Gemüse mit Kümmel

Vegetarisch

Kartoffel-Gnocchi mit Cherry-Tomaten, Zucchini
und Dörrtomaten
Blattsalat

Schwedenschnitte

Menü/Vegetarisch CHF 25

Sämtliche Preise inkl. MwSt.

Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion. Allergien oder Unverträglichkeiten berücksichtigen wir sehr gerne. Teilen Sie uns diese beim Bestellen mit.