

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

Haferflockensuppe mit Lauch

Menü

Hackbraten Grossmutter Art
Grüne Pfefferrahmsauce, Weissweinsrisotto,
Spitzkabis-Gemüse mit Kümmel

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 vegetarischer Bolognese
Basilikumsauce, Blattsalat

Marmorkuchen

DONNERSTAG

Zucchetti-Cremesuppe

Menü

Lamm-Ragout in provenzalischer Sauce
Griess-Gnocchi und Edamame-Bohnen

Vegetarisch

Toast Siziliana
Peperoni, Zucchetti, Zwiebeln, Oliven
und Mozzarella, Blattsalat

Orangen-Panna Cotta

FREITAG

Brotsuppe

Menü

Tagliatelle Salmone (Norwegen)
*(mit gebratenen Lachswürfeln, Zitronenrahmsauce
und Lauchstreifen)*

Vegetarisch

Herbst-Gemüseragout mit Marroni
und glasierten Trauben im Rösti-Pastetli
Blattsalat

Tiramisu-Schnitte

SAMSTAG

Weisse Bohnenpüreesuppe

Menü

Sautierte Cipollata an Rosmarinsauce
Tomaten-Pilawreis
Zucchini provenzalischer Art

Vegetarisch

Panierte Quorn-Schnitzel
mit Kräuterquark
auf Erbsen-Kartoffelpüree, Blattsalat

Schenkeli mit Schlagrahm

SONNTAG

Flämische Gemüsesuppe

Menü

Hirsch-Geschnetzeltes (Slowenien)
an Wachholder-Rahmsauce
Serviettenknödel, Kabis-Gemüse mit Kümmel

Vegetarisch

Risotto mit Pilzen
Kürbisschnitze aus dem Ofen
und Bundzwiebeln, Blattsalat

Schweden-Schnitte

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.