

MONTAG

Parmesanschaumsuppe

Menü

Siedfleisch, Meerrettichsauce
Salzkartoffeln
Sauerkraut

Vegetarisch

Gefüllte Eierpfannkuchen mit Spinat
und Ricotta überbacken, Béchamelsauce
Spitzpaprika, Tagessalat

Pâtisserie

DIENSTAG

Brotsuppe

Menü

Schweinsgeschnetzeltes mit Marroni
Schupfnudeln
Dörrbohnen

Vegetarisch

Linseneintopf an Currysauce
mit viel Gemüse und Fladenbrot
Blattsalat

Schwedentorte

MITTWOCH

Zucchetticremesuppe

Menü

Ungarisches Rindsgulasch an Paprikasauce
Spiralen-Teigwaren, Glasieren Pfälzerrüebli

Vegetarisch

Agnolotti mit Kürbisfüllung
auf einem Kürbisragout, Schnittlauchsauce
Blattsalat

Eierlikör-Creme mit Spekulatius

DONNERSTAG

Gemüsecremesuppe mit Kerbel

Menü

Geschmorte Rehpfeffer (Tschechien)
Birne mit Preiselbeeren
Hausgemachte Spätzli
Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln

Vegetarisch

Weissweinrisotto mit Waldpilzen
Gebratener Broccoli, Parmesan-Flocken

Frischer Fruchtsalat

FREITAG

Kürbiscremesuppe

Menü

Hausgemachte andalusische Paella
mit Safran, Poulet, Crevetten, Muscheln, Chorizo,
Peperoni, Erbsen, Bohnen und Mandel-Pesto
Blattsalat

Vegetarisch

Gratinierter Trüffelpüree
auf Radicchio-Bramata-Polenta
mit Thymian und Pistazien, Blattsalat

Vermicelles mit Rahm

SAMSTAG

Blumenkohlcremesuppe

Menü

Gebackener Fleischkäse mit Senfsauce
Frittierte Würfelkartoffeln
Rahmspinat

Vegetarisch

Wildteller
(gebratener Rosenkohl, geschmortes Rotkraut,
glasierte Marroni, Birne mit Preiselbeeren
und Spätzli, Rahmsauce)

Glacéstränge Vanille-Erdbeer

SONNTAG

Marroni-Cremesuppe

Menü

Kalbsschulterbraten mit Cognac-Rahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Geschmorte Bohnen

Vegetarisch

Rösti-Pastetli
gefüllt mit Wintergemüse
an leichter Rahmsauce, Blattsalat

Schoggi-Birne-Mousse-Torte

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.