

TAG	MENÜ 1	MENÜ 2	ABENDESSEN
MO 17.06.	Grüner Salat / Maiscreme-Suppe * Spaghetti a la Mama mit Hackfleisch und Rahmsauce dazu Parmesan * Zitronen Tartelette	Grüner Salat / Maiscreme-Suppe * Spaghetti mit Erbsli- Rahmsauce und Parmesan * Zitronen Tartelette	Gefüllte Tomaten mit Thon und Hüttenkäse dazu Huusbrot
DI 18.06.	Zucchettisalat/Randencremesuppe * Fleischvogel an Rosmarinjus mit Kartoffelstock und Rüebl * Himbeer Roulade	Zucchettisalat/Randencremesuppe * Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Salatbouquet * Himbeer Roulade	Omelette Waadtländer Art mit Schinken und Lauch
MI 19.06.	Grüner Salat / Geröstete Hafersuppe * Äpler Magronen mit Kartoffeln, Käse Röstzwiebeln und Apfelmus * Hausgemachte Fruchtwähe	Grüner Salat / Geröstete Hafersuppe * Gemüsestrudel mit Kräutersauce und Blumenkohl * Hausgemachte Fruchtwähe	Huusgmacht Chääswähe dazu gemischte Salate
DO 20.06.	Gurkensalat / Rucolacreme-Suppe * Schweinebraten Toscana mit Tomatenjus dazu Röstigaletten und Kefen * Birne mit Schokolade	Gurkensalat / Rucolacreme-Suppe * Mediterrane Gemüselasagne mit Tomatenragout und Parmesan * Birne mit Schokolade	Polenta Pizza reich belegt mit Schinken und Salami
FR 21.06.	Grüner Salat / Zitronengras-Suppe * Schlemmerfilet Bordelaise mit Salzkartoffeln und Rahmspinat * Dessert Überraschung	Grüner Salat / Zitronengras-Suppe * Paniertes Quornschnitzel mit Salzkartoffeln und Rahmspinat * Dessert Überraschung	Fleischkäse frisch gebacken mit Kartoffelsalat
SA 22.06.	Selleriesalat / Gemüsecreme-Suppe * Lammschulter an Portweinjus mit grünen Bandnudeln und buntem Gemüse * Vanille Panna Cotta	Selleriesalat / Gemüsecreme-Suppe * Linsentätschli mit Portweinjus mit grünen Bandnudeln und buntem Gemüse * Vanille Panna Cotta	Hörnli Gratin mit Rahmsauce, Gemüse und Parmesan
SO 23.03.	Grüner Salat/Bouillon mit Fleurons * Kalbsbraten mit Cognac-Rahmsauce mit Kartoffel-Lauch Gratin und Romanesco * Gedeckter Apfelkuchen	Grüner Salat/Bouillon mit Fleurons * Kichererbseneintopf `Stroganoff` mit Pepperoni und Creme fraiche * Gedeckter Apfelkuchen	Abendbuffet mit geräuchertem Lachs Meerrettich und Pumpernickel ab 17.30 Uhr - 20.00 Uhr

WOCHENHIT VON MONTAG BIS FREITAG

Tagessalat / Tagessuppe
*
Entenbrust an Rosmarinjus
mit Bärlauchspätzli
und Französische Erbsen
*
Tagesdessert

ESSEN ALTERNATIVEN MONTAG - SAMSTAG

1. Café Complet
2. Fruchtwähe (Apfel oder Chriesi)
3. Birchermüesli mit frischen Früchten und Beeren
4. Schweizer Wurst-Käsesalat
5. Salat Caprese (Tomate mit Mozzarella)
6. Tagessuppe (Mo-So)

BEI FRAGEN ZU ALLERGIEN, WENDEN SIE SICH AN DAS SERVICE-PERSONAL

Herkunfts Deklaration

Fleisch: Schweiz, ansonsten deklariert
Poulet: Schweiz, ansonsten deklariert

Brot: Schweiz, ansonsten deklariert

Fisch: (Kürzel) Interesse an Herkunft, Fangzone und Fangart, verlangen Sie bitte beim Servicepersonal die Deklarationskarte,