

TAG	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
MO 11.01.	Mischsalat / Kalbfleisch-Cremesuppe * Lammvoressen mit Tomaten Getreide-Plätzchen Kohlrabi mit Petersilie * Zimt-Tiramisu	Mischsalat / Kalbfleisch-Cremesuppe * Tortelloni Antonio gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce * Zimt-Tiramisu	Älplermagronen mit Kartoffeln und Zwiebeln an feiner Rahmsauce Apfelmus
DI 12.01.	Randensalat / Grünerbsensuppe * Siedfleisch an Meerrettich-Sauce Bouillonkartoffeln geschmorte Dörrbohnen * Hausgemachte Fruchtschnitte	Randensalat / Grünerbsensuppe * Tofu-Medaillon an Meerrettich-Sauce Bouillonkartoffeln geschmorte Dörrbohnen * Hausgemachte Fruchtschnitte	Wurst-Käsesalat nach Elsässer Art an Essig-Ölsauce serviert auf buntem Blattsalat
MI 13.01	Mischsalat / Kastaniensuppe * Glasierter Fleischvogel mit Speck servietten-Knödel buntes Marktgemüse * Kaki-Kiwisalat	Mischsalat / Kastaniensuppe * Servietten-Knödel serviert mit Waldpilz-Sauce buntes Marktgemüse * Kaki-Kiwisalat	Toast "Hawaii" mit Schinken, Ananas und Käse überbacken bunter Blattsalat oder Birnen-Kompott
DO 14.01.	Gurkensalat / Kokos-Ingwersuppe * Hausgemachtes Hacksteak Kartoffelstock glasierte Karotten * Panna cotta mit Fruchtsauce	Gurkensalat / Kokos-Ingwersuppe * 7-Korn Tätschli an Kräutersauce Kartoffelstock glasierte Karotten * Panna cotta mit Fruchtsauce	Frisch gebackene Griess-Schnitte mit Zimtucker und Zwetschgen-Kompott
FR 15.01.	Mischsalat / Selleriesuppe * Mit Lachs gefülltes Schollenfilet (N) an Safransauce Pilaw-Reis / sautierter Lattich * Lebkuchenmousse	Mischsalat / Selleriesuppe * Bauern-Omelette mit Gemüse, Kartoffeln und Schnittlauch * Lebkuchenmousse	Minestrone Italienische Gemüsesuppe mit Kartoffeln, Speck Teigwaren und frischen Kräutern
SA 16.01.	Maissalat / Gemüse-Cremesuppe * Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Eierspätzli an Butter Brokkoli mit Mandeln * Meringues mit Rahm	Maissalat / Gemüse-Cremesuppe * Älpler Spätzlipfanne mit Kartoffeln, Zwiebeln und feiner Käse-Rahmsauce * Meringues mit Rahm	Russisches Ei serviert mit fein aufgeschnittener Salami garniert mit Essiggemüse
SO 17.01.	Selleriesalat / Bouillon mit Flädli * Schweinsfilet-Medaillon im Speckmantel Kartoffel-Gratin Blattspinat / Cherrytomaten * Schwarzwälder im Weckglas	Selleriesalat / Bouillon mit Flädli * Gemüse-Kartoffelgratin serviert mit Blattspinat / Cherrytomaten * Schwarzwälder im Weckglas	Hausgemachte Apfel- und Aprikosenwähe frisch aus dem Ofen
WOCHENHIT VON MO BIS FR		ABENDESSEN ALTERNATIVEN	
Salatbuffet / Tagessuppe * Kalbs-Bratwurst an Zwiebelsauce hausgemachte Rösti geschmortes Apfel-Rotkraut * Tagesdessert		<ol style="list-style-type: none"> 1. Café Complet 2. Hausgemachte Fruchtwähe (Apfel/Zwetschgen/Aprikosen) 3. Birchermüesli mit frischen Früchten und Beeren 4. Schweizer Wurst-Käsesalat 5. Hausgemachter Käsekuchen mit Blattsalat oder Apfelmus 6. Kartoffelsuppe mit Speck und Croûtons 7. Königin-Pastetchen mit Fleischfüllung Blattsalat 	

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

Herkunfts Deklaration

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

Fisch: (Kürzel) Interesse an Herkunft, Frangzone und Fangart, verlangen Sie bitte beim Servicepersonal die Deklarationskatre, ebenso bei Allergenen.