




TAG	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
MO 22.02.	 Schwarzwurzelsalat / Basler Mehlsuppe * Suuri Kalbsläberli Husgmachtli Rösti Wirsing * Berliner	Schwarzwurzelsalat / Basler Mehlsuppe * Husgmachtli Rösti gratiniert mit Tomaten und Bergkäse * Berliner	Chäschüechli frisch aus dem Ofen bunter Blattsalat oder Pflirsichkompott
DI 23.02.	 Mischsalat / Kartoffelsuppe * Kalbsbratwurst an Zwiebeljus Safranrisotto Kohlrabi mit Kräutern * Husgmachtli Schenkeli	Mischsalat / Kartoffelsuppe * Safranrisotto mit verschiedenem Gemüse und geriebener Käse * Husgmachtli Schenkeli	Wurst-Käsesalat nach elsässer Art an Essig-Ölsauce serviert auf buntem Blattsalat
MI 24.02.	 Bohnensalat / Geröstete Griesssuppe * Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Blumenkohl Mimose * Fasnachtschüechli	Bohnensalat / Geröstete Griesssuppe * Paniertes Quornschnitzel Pommes frites Blumenkohl Mimose * Fasnachtschüechli	Toast "Hawaii" mit Schinken, Ananas und Käse überbacken bunter Blattsalat oder Birnen-Kompott
DO 25.02.	Mischsalat / Kokosmilch-Ingwersuppe * Hackbraten an Rahmsauce Kartoffelstock geschmortes Apfel-Rotkraut * Panna cotta mit Fruchtsauce	Mischsalat / Kokosmilch-Ingwersuppe * Faggotinni mit Pilzen gefüllt an Kräutersauce geriebener Käse * Panna cotta mit Fruchtsauce	Frisch gebackene Griess-Schnitte mit Zimtzucker und Zwetschgen-Kompott
FR 26.02.	Karottensalat / Selleriesuppe * Mit Lachs gefülltes Schollenfilet (N) Safran-Pilawreis sautierter Grünspargel * Blätterteig-Cornet mit Vanillecreme	Karottensalat / Selleriesuppe * Bauern-Omelette mit Gemüse, Kartoffeln und Schnittlauch * Blätterteig-Cornet mit Vanillecreme	Kartoffelsuppe mit Wienerli Brot-Croutons und frischen Kräutern
SA 27.02.	Mischsalat / Gemüse-Cremesuppe * Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Nudeln an Butter Brokkoli mit Mandeln * Rüebli-Cake mit Rahm	Mischsalat / Gemüse-Cremesuppe * Quorn-Geschnetzeltes Stroganoff Nudeln an Butter Brokkoli mit Mandeln * Rüebli-Cake mit Rahm	Aufschnitt-Teller garniert mit Tomaten, Maiskölbchen, Essiggurke und Greyerzer
SO 28.02.	Rettichsalat / Bouillon mit Flädli * Schweinsfilet-Medaillon im Speckmantel Kartoffel-Kroketten Blattspinat / Cherytomaten * Schwarzwälder im Weckglas	Rettichsalat / Bouillon mit Flädli * Sautiertes Gemüse-Medaillon Kartoffel-Kroketten Blattspinat / Cherytomaten * Schwarzwälder im Weckglas	Hausgemachte Apfel- und Aprikosen-Wähe frisch aus dem Ofen
WOCHENHIT VON MO BIS FR		ABENDESSEN ALTERNATIVEN	
Salatbuffet / Tagessuppe * Husgmachtli Käsewähe mit Emmentaler- und Gruyère Käse frisch aus dem Ofen bunter Blattsalat * Tagesdessert		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 Deklarationskarte, ebenso bei Allergenen.