

TAG	MENÜ 1	MENÜ 2	ABENDESSEN
MO 20.06.	Rüebli-salat / Mais-Cremesuppe * Hirsens-Zucchetti Taler mit Kräuterquark und Romanesco * Joghurtköppli mit Fruchtsauce	Rüebli-salat/Maiscremesuppe * Gefüllte Spinat-Ravioli an Gruyzerer-Sauce und Tomatenragout * Joghurtköppli mit Fruchtsauce	Huugmächti Chääswähe frisch aus dem Ofen mit kleinem Salat
DI 21.06.	Mischsalat / Randensuppe * Feine Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Röstikroketten und glasierten Möhrchen * Hausgemachter Cake	Mischsalat / Randensuppe * Spaghetti Napoli an Tomatensauce mit frischen Kräutern * Hausgemachter Cake	Äpler Magronen mit Zwiebeln, Käse und Speck dazu kleiner Salat
MI 22.06.	Brokkolisalat / Geröstete Hafersuppe * Cannelloni verde mit Tomatensugo und Bechamelsauce * Rhabarber-Creme	Brokkolisalat / Geröstete Hafersuppe * Paniertes Gemüseschnitzel mit Glasierten Karotten und Butternudeln * Rhabarber-Creme	Walliser Brotschnitte mit Käse und Tomaten dazu kleiner Salat
DO 23.06.	Mischsalat / Blumenkohl-Suppe * Poulet-Geschnetzeltes Süss & Sauer serviert im Reising * Ananassalat mit Minze	Mischsalat / Blumenkohl-Suppe * Tofu-Geschnetzeltes Süss & Sauer serviert im Reising * Ananassalat mit Minze	Teigwarensalat mit verschiedenem Gemüse Käse und Kräutern
FR 24.06.	Weisskabissalat / Zitronengras-Suppe * Fischknusperli im Backteig (N) Remouladensauce Salzkartoffeln und Spinat * Erdbeer-Mousse	Weisskabissalat / Zitronengras-Suppe * Frittierte Gemüsebällchen mit Remouladensauce Salzkartoffeln und Spinat * Erdbeer-Mousse	"Haschis Pamentier" gemischte Hackfleisch-Bolognese mit Kartoffelstock und Käse gratiniert
SA 25.06.	Mischsalat / Gemüse-Cremesuppe * Rindsgeschnetzeltes Stroganoff im Reising serviert mit Pepperoni * Mango-Passion-Schnitte	Mischsalat / Gemüse-Cremesuppe * Quorn-Geschnetzeltes Stroganoff im Reising serviert mit Pepperoni * Mango-Passion-Schnitte	Siedfleischsalat reich aus garniert
SO 26.06.	Maissalat/Tomatencremesuppe * Huugmächti Hacktätschli mit glasierten Karotten und Rösti-Kroketten * Apfelküchle mit Zimtzucker	Maissalat/Tomatencremesuppe * Gemüse-Medaillon an Rahmsauce mit glasierten Karotten und Rösti-Kroketten * Apfelküchle mit Zimtzucker	Hauspastete garniert mit Selleriesalat und Cumberlandsauce

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Tagessalat / Tagessuppe
*
Bayerische Weisswurst
mit Bretzel und Rettich
mit süssem Senf
*
Tagesdessert

ABENDESSEN ALTERNATIVEN

1. Cafe complet
2. Huugmächti Frucht wähe (Apfel, Aprikose oder Zwetschge)
3. Birchermüsli mit Beeren und frischen Früchten
4. Schweizer Wurst-Käse Salat
5. Gemüsewähe

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, Fangzone und Fangart, verlangen Sie bitte beim Servicepersonal die Deklarationskarte, ebenso bei Allergenen.