

TAG	MENÜ 1	MENÜ 2	ABENDESSEN
MO 04.07.	Selleriesalat/ Tomatencremesuppe * Paniertes Gemüseschnitzel mit Büffel-Ricotta Ravioli und Tomatensugo * Grand Cru Schoggimousse	Selleriesalat/ Tomatencremesuppe * Gnocchi-Pfanne mit Waldpilzen an Rahmsauce gratinert mit Käse * Grand Cru Schoggimousse	Sennenrösti mit Tomaten und Speck und Käse gratiniert dazu kleiner Salat
DI 05.07.	Mischsalat / Bohnen-Suppe * Pouletbrust im Kokosmantel an Currysauce Basmatireis / Wokgemüse * Cheese-Cake	Mischsalat / Bohnen-Suppe * Asiatische Nudelpfanne mit frischem Gemüse garniert mit Frühlings-Rollen * Cheese-Cake	Frisch gebackene Wurstweggen dazu Salat oder Kompott
MI 06.07.	Rettichsalat / Petersilien-Wurzelsuppe * Husgmachte Gemüselasagne mit Ratatouille * Frischer Obstsalat	Rettichsalat / Petersilien-Wurzelsuppe * Gemüseschnitzel mit Paprika an Kräutersauce mit Ratatouille * Frischer Obstsalat	Husgmachte Chääswähe mit kleinem Salat
DO 07.07.	Mischsalat / Rucola-Cremesuppe * Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und Rüebl * Schwarzwälder Schnitte	Mischsalat / Rucola-Cremesuppe * Sautierter Gemüse-Spiess mit Pommes frites und Rüebl * Schwarzwälder Schnitte	Husgmachtes 5-Korn Birchermüsli mit frischen Früchten
FR 08.07.	Zucchettisalat / Zitronengras-Suppe * Wolfsbarsch mit Kräutern mit Rahmspinat und Salzkartoffeln dazu Tatarsauce * Gebrannte Creme	Zucchettisalat / Zitronengras-Suppe * Cannelloni Patrone an Safran-Gemüsesauce gratinert mit Käse * Gebrannte Creme	Röstipastetli mit Kalbschügeli und Pilzen in Rahmsauce dazu kleiner Salat
SA 09.07.	Mischsalat/ Gemüse-Cremesuppe * Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Kroketten dazu glasierte Pfälzer Rüebl * Birne Helene	Mischsalat/ Gemüse-Cremesuppe * Quorn-Gschnetzelts Zürcher Art mit Kroketten dazu glasierte Pfälzer Rüebl * Birne Helene	Herzhafte Kartoffelsuppe mit Speck und Wienerli
SO 10.07.	Bohnensalat/ Spinatsuppe * Duo vom Kalb Ravioli und geschmorte Bäckli mit Rotweinschalotten * Limetten-Schnitte	Bohnensalat/ Spinatsuppe * Tofuschnitzel mit Paprika und kleinen Schupfnudeln buntem Gemüsebett * Limetten-Schnitte	Schinkenrollen gefüllt mit Kräuter-Hüttenkäse reich garniert
DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT		ABENDESSEN ALTERNATIVEN	
Tagessalat / Tagessuppe * Burrata (Italienischer Frischkäse) mit Antipasti und Salsa verde * Tagesdessert		1. Cafe Complet 2. Husgmachte Fruchtwähe (Apfel oder Aprikose) 3. Birchermüsli mit frischen Früchten und Beeren 4. Schweizer Wurst-Käsesalat 5. Husgmachte Gulaschsuppe	

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.