

TAG	MENÜ 1	MENÜ 2	ABENDESSEN
MO 11.07.	Mischsalat / Pastinaken-Suppe * Pochiertes Ei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln dazu Sauce Bechamel * Beeren Trifle	Mischsalat / Pastinaken-Suppe * Paniertes Gemüseschnitzel mit Rahmspinat und Salzkartoffeln dazu Sauce Bechamel * Beeren Trifle	Gschwelli mit Peterli und Kräuterquark garniert mit Hart- und Weichkäseart
DI 12.07.	Rüebli-salat / Kartoffel-Suppe * Truten-Piccata mit Mascarpone-Risotto und Tomatenragout * Maracuja-Creme	Rüebli-salat / Kartoffel-Suppe * Hausgemachte Brokkoliwähe frisch aus dem Ofen Saisonsalat * Maracuja-Creme	Walliser Brotschnitte mit Tomaten, Käse und Speck dazu kleiner Salat
MI 13.07.	Mischsalat / Hafercreme-Suppe * Äppler Magronen mit Zwiebeln, Kartoffeln und Käse * Grapefruitsalat	Mischsalat / Hafercreme-Suppe * "Arancinis" frittierte Reissbällchen serviert auf Ratatouille-Gemüse * Grapefruitsalat	Pouletsalat Florida an rassisiger Cocktail-Sauce mit verschiedenen Früchtene
DO 14.07.	Brokkolisalat/ Curry-Ingwersuppe * Mah Meh gebratene Nudeln mit Asia-Gemüse und Poulet * Panna Cotta mit Himbeeren	Brokkolisalat/ Curry-Ingwersuppe * Tofu-Medaillon mit gebratenen Nudeln und Asiagemüse * Panna Cotta mit Himbeeren	Roastbeef-Teller mit Ei und Tomaten reich garniert
FR 15.07.	Mischsalat / Zucchetti-Cremesuppe * Gebratener Lachs mit Peperonigemüse Reis und Kräuterbutter * Rote Grütze mit Vanillesauce	Mischsalat / Zucchetti-Cremesuppe * Panierte Champignons serviert mit Kräuter-Dip und Reis * Rote Grütze mit Vanillesauce	Schinkengipfeli frisch aus dem Ofen mit Salat oder Kompott
SA 16.07.	Weisskabissalat / Gemüse-Cremesuppe * Kalbs Adrio an Rosmarinjus mit Kräutergnochi und Blumenkohl * Mousse von Exotischen Früchten	Weisskabissalat / Gemüse-Cremesuppe * Hausgemachte Gemüselasagne mit Antipasti * Mousse von Exotischen Früchten	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
SO 19.07.	Mischsalat/ Urner Brotsuppe * Kalbsvoressen mit Butterspätzli und Karotten Duo * Aprikosen-Joghurt Schnitte	Mischsalat/ Urner Brotsuppe * Soja-Geschnetzeltes Zürcher Art mit Butterspätzli und Karotten Duo * Aprikosen-Joghurt Schnitte	Kleiner Käse-Teller garniert mit Radieschen Birnbrot, Nüssen und Trockenfrüchten

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Tagessalat / Tagessuppe
*
Bouillabaisse
Fischsuppe provenzalischer Art
mit loup de mer, Garnelen und Dorade
*
Tagesdessert

ABENDESSEN ALTERNATIVEN

1. Cafe complet
2. Hausgemachte Fruchtwähe (Apfel oder Aprikose)
3. Birchermüesli mit frischen Früchten und Beeren
4. Schweizer Wurst- Käsesalat
5. Fitnessteller mit Garnelen

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.