

TAG	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
MO 19.07.	Maissalat/ Spargel-Suppe * Kalbs-Pojarski an Thymianjus Risolee-Kartoffeln Romanesco * Marmor-Cake	Maissalat/ Spargel-Suppe * Spinat-Wähe frisch aus dem Ofen Bunter Blattsalat * Marmor-Cake	Huusgmacht Wurst-Wegge frisch aus dem Ofen Saisonsalat oder Fruchtkompott
DI 20.07.	Mischsalat / Kräuter-Cremesuppe * Schweins-Geschnetzeltes indische Art an Currysauce mit Früchten serviert im Reising * Caramelköpfl	Mischsalat / Kräuter-Cremesuppe * Früchte-Quorncurry indische Art serviert im Reising * Caramelköpfl	Kartoffel-Rösti Walliser Art überbacken mit Tomaten Speck und Bergkäse Saisonsalat oder Apfelmus
MI 21.07.	Randensalat / Reiscrème-Suppe * Truthahn-Piccata an Tomatenjus Spaghetti Blattspinat mit Pinienkernen * Exotischer Fruchtsalat	Randensalat / Reiscrème-Suppe * Spaghetti Napoli an Tomatensauce mit frischen Kräutern * Exotischer Fruchtsalat	Siedfleischsalat an Gemüse-Vinaigrettesauce serviert auf buntem Blattsalat
DO 22.07.	Mischsalat / Champignon-Cremesuppe * Rinds-Geschnetzeltes an Senfsauce Römische Nocken Zucchetti provenzialische Art * Stracciatella-Mousse	Mischsalat / Champignon-Cremesuppe * Tofu-Geschnetzeltes an Senfsauce Römische Nocken Zucchetti provenzialische Art * Stracciatella-Mousse	Königin-Pastetchen gefüllt mit Kalbfleisch Brätkügel und Schinken an feiner Rahmsauce Blattsalat oder Birnenmus
FR 23.07.	Tomatensalat / Gemüse-Cremesuppe * Pangasiusfilet mit Kräuterkruste (VN) Dampfkartoffeln Peperonatagemüse * Pfirsich Melba im Weckglas	Tomatensalat / Gemüse-Cremesuppe * Pochiertes Ei mit Safransauce serviert auf Blattspinat Dampfkartoffeln * Pfirsich Melba im Weckglas	Frisch gebackener tiroler Kaiserschmarrn serviert mit Vanillesauce
SA 24.07.	Mischsalat / Kresse-Suppe * Kalbsragout mit Austernpilzen Spinatspätzli an Butter glasierte Pfälzer Rüben * Diplomaten-Creme	Mischsalat / Kresse-Suppe * Brandteig-Krapfen serviert auf Austernpilz-Ragout glasierte Pfälzer Rüben * Diplomaten-Creme	Griechischer Hirten-Salat mit verschiedenem Gemüse Kartoffeln und Kräutern garniert mit Feta-Käse und Oliven
SO 25.07.	Linsensalat / Bouillon mit Eierstich * Glasierter Kalbsschulter an Marsalajus Duchesse Kartoffeln Stangensellerie / confierte Tomaten * Fruchtschnitte	Linsensalat / Bouillon mit Eierstich * Kartoffel-Gemüse-Gratin serviert mit Confierten Tomaten * Fruchtschnitte	Schinken-Teller garniert mit Melonenschnitt, Kräuterbrie und Essiggemüse
WOCHENHIT VON MO BIS FR		ABENDESSEN ALTERNATIVEN	
Salatbuffet / Tagessuppe * Tortelloni gefüllt mit dreierlei Käse an Tomatensauce mit frischen Kräutern Italienischer Blattsalat * Tagesdessert		<ol style="list-style-type: none"> 1. Café Complet 2. Hausgemachte Fruchtwähe (Apfel/Zwetschgen/Aprikosen) 3. Birchermüsli mit frischen Früchten und Beeren 4. Schweizer Wurst-Käsesalat 5. Salat "Caprese" Tomaten- Mozzarellasalat mit Basilikum 6. Karottencremesuppe mit Apfelwürfelchen 7. Gschwelli mit Hart- und Weichkäs serviert mit Kräuterquark 	

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.