

TAG	MENÜ 1	MENÜ 2	ABENDESSEN
MO 08.08.	Mischsalat/ Kalte Gurkensuppe * Ghackets mit Hörnli und Apfelmus * Rote Grütze mit Vanillesauce	Mischsalat/ Kalte Gurkensuppe * Paniertes Gemüseschnitzel mit Vichy Karotten und Getreide-Risotto * Rote Grütze mit Vanillesauce	Salzkartoffeln mit Peterli und Kräuterquark garniert mit Hart- und Weichkäse
DI 09.08.	Rüebli-salat / Randensuppe * Truten Piccata mit Risotto und Tomatenragout * Himbeerschnitte	Rüebli-salat / Randensuppe * Spaghetti Napoli an Tomatensauce mit frischen Kräutern * Himbeerschnitte	Walliser Brotschnitte mit Tomaten, Käse und Speck dazu kleiner Salat
MI 10.08.	Mischsalat / Geröstete Hafersuppe * Äppler Magronen mit Zwiebeln, Kartoffeln und Käse * Grapefruitsalat	Mischsalat / Geröstete Hafersuppe * Husgmachtli Brokkoliwähe mit gemischtem Salat * Grapefruitsalat	Pouletsalat Florida an rassisiger Cocktail-Sauce mit verschiedenen Früchten
DO 11.08.	Gurkensalat/Curry-Ingwersuppe * Husgmachtli Lasagne Bolognese (Schwein und Rind) * Panna Cotta mit Erdbeeren	Gurkensalat/Curry-Ingwersuppe * Lasagne Verdura Gemüselasagne mit Ofentomaten * Panna Cotta mit Erdbeeren	Roastbeef Teller mit Ei und Tomaten reich garniert
FR 12.08.	Mischsalat/Zucchetti-Cremesuppe * Fischstäbli mit Remouladensauce Salzkartoffeln und Spinat * Melonen-Kaltschale	Mischsalat/Zucchetti-Cremesuppe * Fritto misto von Gemüse mit Remouladensauce Salzkartoffeln und Spinat * Melonen-Kaltschale	Schinkengipfeli frisch aus dem Ofen mit Salat oder Kompott
SA 13.08.	Kartoffelsalat / Gemüse-Cremesuppe * Kalbs Pojarsky mit Tagliatelle Bohnen und Ofentomaten * Torta di Limoncello	Kartoffelsalat / Gemüse-Cremesuppe * Quorn-Geschnetzeltes an Senfsauce mit Tagliatelle Bohnen und Ofentomaten * Torta di Limoncello	Kleiner Käseteller mit Tomatensalat Birnbrot und Nüssen
SO 14.08.	Mischsalat/Urner Brotsuppe * Kalbsvoren mit Butterspätzli und zweierlei Rübli * Griechischer Joghurt mit Honig	Mischsalat/Urner Brotsuppe * Gemüse-Medaillon an Rahmsauce mit Butterspätzli und zweierlei Rübli * Griechischer Joghurt mit Honig	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT		ABENDESSEN ALTERNATIVEN	
Tagessalat / Tagessuppe * Rind-Kalbfleischvogel mit Zwiebelsauce Kartoffelstock und Tagesgemüse * Tagesdessert		1. Cafe Complet 2. Husgmachtli Fruchtwähe (Apfel, Aprikose, Kirsche) 3. Birchermüesli mit frischen Früchten und Beeren 4. Schweizer Wurst-Käse Salat 5. Salat "Caprese" Tomaten- Mozzarellasalat mit Basilikum 6. Lothringer Wähe mit Zwiebeln und Speck 7. Griessbrei mit Kirschen	

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.