

TAG	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
MO 19.10.	Mischsalat / Brokkoli-Cremesuppe * Emmentaler Brätschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse Polenta-Schnitte / feine grüne Erbsen * Mangosalat mit Granatapfel	Mischsalat / Brokkoli-Cremesuppe * Paniertes Gemüse-Steak Polenta-Schnitte feine grüne Erbsen * Mangosalat mit Granatapfel	Grosis Hörnli-Auflauf mit Gemüse, Schinken und Käse gratiniert Kompott oder Saisonsalat
DI 20.10.	Blumenkohlsalat / Urner Brotsuppe * Pouletspiessli an fruchtiger Currysauce serviert mit Gemüsereis * Zwetschgen-Haselnuss-Schnitte	Blumenkohlsalat / Urner Brotsuppe * Gemüsespiessli an fruchtiger Currysauce serviert mit Gemüsereis * Zwetschgen-Haselnuss-Schnitte	Florentiner Eier serviert mit gehacktem Spinat an Rahmsauce und Käse gratiniert Randensalat / Apfelmus
MI 21.10.	Mischsalat / Kürbis-Cremesuppe * Paniertes Schweineschnitzel Pommes rissolée buntes Herbstgemüse * Hausgemachter Cake	Mischsalat / Kürbis-Cremesuppe * Gemüselasagne frisch aus dem Ofen bunter Blattsalat * Hausgemachter Cake	Kalter Braten-Teller mit Tatarsauce garniert mit Trockenfrüchten und Tomaten
DO 22.10.	Randensalat / Kohlrabi-Cremesuppe * Hirsch-Pfeffer mit Pilzen (EU) Spätzli an Butter gedünsteter Wirsing * Vermicelles Törtchen	Randensalat / Kohlrabi-Cremesuppe * Äpler Spätzli-Pfanne mit Kartoffeln und Zwiebeln an feiner Rahmsauce * Vermicelles Törtchen	Frische Pfannkuchen gefüllt mit gehacktem Rindfleisch gratiniert mit Käse-Rahmsauce Blattsalat / Pfirsich-Kompott
FR 23.10.	Mischsalat / Karotten-Cremesuppe * Dorsch-Rückenfilet im Eimantel (N) Dampfkartoffeln Ratatouille * Schokoladen-Pudding	Mischsalat / Karotten-Cremesuppe * Tofu-Schnitzel im Eimantel Dampfkartoffeln Ratatouille * Schokoladen-Pudding	Minestrone Italienische Gemüsesuppe mit Speck, Teigwaren Berlotti-Bohnen, Kräutern und geriebenem Käse
SA 24.10.	Gurkensalat / Gemüse-Cremesuppe * Ungarischer Rinds-Gulasch grüne Nudeln glasierte Pfälzer Rüebl * Süssmostcreme	Gurkensalat / Gemüse-Cremesuppe * Fagottini formaggio an feiner Pfifferling-Rahmsauce geriebener Sbrinz * Süssmostcreme	Hausgemachtes 5 Korn-Birchermüesli mit Haselnüssen, Beeren und frischen, verschiedenen Früchten
SO 25.10.	Mischsalat / Bouillon mit Eierstich * Kalbs-Schulterbraten an Marsalajus Kartoffelgratin Stangensellerie / confierte Tomaten * Toblerone-Mousse	Mischsalat / Gemüse-Bouillon * Kartoffel-Gemüse-Gratin serviert mit confierten Tomaten * Toblerone-Mousse	Schinken-Teller garniert mit Trauben und Tête de Moine-Röschen
WOCHENHIT VON MO BIS FR		ABENDESSEN ALTERNATIVEN	
Salatbuffet / Tagessuppe * Suuri Kalbsläberli an Balsamico-Sauce Kartoffel-Rösti Tagessgemüse * Tagesdessert		1. Café Complet 2. Hausgemachte Fruchtwähe (Apfel, Zwetschgen und Aprikosen) 3. Birchermüesli mit frischen Früchten und Beeren 4. Schweizer Wurst-Käsesalat 5. Gehacktes mit Hörnli 6. Kürbissuppe mit Wienerli 7. Kartoffelrösti garatiniert mit Speck und Käse	

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