

TAG	MENÜ 1	MENÜ 2	ABENDESSEN
MO 03.11.	Blattsalat/Pilz-Cremesuppe * Grobe Schweinsbratwurst an Jus Trockenreis mit Erbsli und Rüebli * Rum Savarin mit Früchten	Blattsalat/Pilz-Cremesuppe * Sojabratwurst an Jus Trockenreis mit Erbsli und Rüebli * Rum Savarin mit Früchten	Ravioli an Tomatensauce Grana Padano
DI 04.11.	Nüsslisalat mit Speck und Ei /Gemüse-Cremesuppe * Rehragout in eigener Sauce Quarkspätzli und Rosenkohl * Kleiner Coupe Dänemark	Nüsslisalat mit Speck und Ei /Gemüse-Cremesuppe * Quornragot in Peperonisauce Quarkspätzli und Rosenkohl * Kleiner Coupe Dänemark	Belegte Brötli Salami & Spargel
MI 05.11.	Blattsalat/Mais-Cremesuppe * Hausgemachte Serviettenknödel mit Pfifferling à la Crème und frischen Gartenkräuter * Vermicelles mit Rahm und Meringue	Blattsalat/Mais-Cremesuppe * Hausgemachte Serviettenknödel mit Pfifferling à la Crème und frischen Gartenkräuter * Vermicelles mit Rahm und Meringue	Fruchtweggliaulauf mit Vanille-Zimtsauce
DO 06.11.	Fenchelsalat/Curry-Cremesuppe * Walliser Schweinssteak an Demi-Glace Teigwaren und Broccoli * Blätterteig Apfelkuchen mit Rahm	Fenchelsalat/Curry-Cremesuppe * Walliser Gemüseplätzli an Demi-Glace Teigwaren und Broccoli * Blätterteig Apfelkuchen mit Rahm	Deftige ungarische Gulaschsuppe
FR 07.11.	Saisonsalat/Kürbis-Cremesuppe * Pochiertes Dorschfilet (GR) mit Weissweinsauce Butterkartoffeln und Erbsli * Kleiner Crêpes mit Zwetschgenkompott	Saisonsalat/Kürbis-Cremesuppe * Falafel mit Weissweinsauce Butterkartoffeln und Erbsli * Kleiner Crêpes mit Zwetschgenkompott	Fleischkäse-Teller mit Radiesli
SA 08.11.	Kichererbsensalat/Peperoni-Cremesuppe * Rindsragout in eigener Sauce Gnocchi und Rotkraut * Quarkcreme mit karamellisierten Kürbiswürfeln	Kichererbsensalat/Peperoni-Cremesuppe * Vegiragout in eigener Sauce Gnocchi und Rotkraut * Quarkcreme mit karamellisierten Kürbiswürfeln	Schinkengipfeli Blattsalat
SO 09.11.	Blattsalat/Bouillon mit Teigwarenreis * Glasierte Kalbsbrustschnitte an Rotweinsauce Teigwaren und Ofentomate * Hausgemachte Zimtschnecke	Blattsalat/Bouillon mit Teigwarenreis * Vegetarisches Hacktätschli an Rotweinsauce Teigwaren und Ofentomate * Hausgemachte Zimtschnecke	Abendbuffet mit Hauspastete mit Cumberland- Sauce ab 17.30 Uhr - 19.00 Uhr
WOCHENHIT VON MONTAG BIS FREITAG		ESSEN ALTERNATIVEN MONTAG - SAMSTAG	
Tagessalat / Tagessuppe * Flammkuchen Elsässer Art * Tagesdessert		1. Fruchtwähe 2. Hausgemachtes Birchermüesli 3. Wurst-Käsesalat ganiert 4. Würzige Käsebratwurst mit Senf und Brot 5. Käsewähe	

BEI FRAGEN ZU ALLERGIEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN DAS SERVICE-PERSONAL

Deklaration Herkunft

Fleisch: Schweiz, ansonsten deklariert
Poulet: Schweiz, ansonsten deklariert

Brot: Schweiz, ansonsten deklariert
Fisch: (Kürzel) / Bei Interesse an Herkunft, Fangzone und Fangart,
verlangen Sie bitte beim Servicepersonal die Deklarationskarte