

TAG	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
MO 10.01.	Mischsalat / Kräutercremesuppe * Wiener Kalbsschnitzel Kartoffel Kroketten Kohlrabi mit Petersilie * Zimt-Tiramisu	Mischsalat / Kräutercremesuppe * Tortelloni Antonio gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce * Zimt-Tiramisu	Äpler Magronen mit Kartoffeln Zwiebeln und Käse Apfelmus
DI 11.01.	Randensalat / Grünerbsensuppe * Siedfleisch an Meerrettich-Sauce Bouillonkartoffeln geschmorte Dörrbohnen * Hausgemachter Cake	Randensalat / Grünerbsensuppe * Tofu-Medaillon an Meerrettich-Sauce Bouillonkartoffeln geschmorte Dörrbohnen * Hausgemachter Cake	Wurst-Käsesalat nach Elsässer Art an Essig-Ölsauce serviert auf buntem Blattsalat
MI 12.01.	Mischsalat / Maronicremesuppe * Glasierter Fleischvogel mit Speck Servietten-Knödel Grünpargel mit Gemüsewürfel * Kaki-Kiwisalat	Mischsalat / Maronicremesuppe * Servietten-Knödel serviert auf Waldpilz-Gemüseragout * Kaki-Kiwisalat	Toast "Hawaii" mit Schinken, Ananas und Käse überbacken bunter Blattsalat oder Birnen-Kompott
DO 13.01.	Gurkensalat / Kokos-Ingwersuppe * Hausgemachtes Hacksteak Kartoffelstock Karottengemüse * Panna cotta mit Fruchtsauce	Gurkensalat / Kokos-Ingwersuppe * 7-Korn Tätschli an Kräutersauce Kartoffelstock Karottengemüse * Panna cotta mit Fruchtsauce	Frisch gebackene Griess-Schnitte mit Zimtzucker Zwetschgen-Kompott
FR 14.01.	Mischsalat / Selleriecreme-Suppe * Schollenfilet mit Lachs gefüllt (N) an Safransauce Pilaw-Reis / Lattichgemüse * Waldbeerenmousse	Mischsalat / Selleriecreme-Suppe * Bauern-Omelette mit Gemüse, Kartoffeln und Schnittlauch * Waldbeerenmousse	Minestrone Italienische Gemüsesuppe mit Kartoffeln, Speck Teigwaren und frischen Kräutern
SA 15.01.	Maissalat / Gemüsecreme-Suppe * Rindgeschnitztes Stroganoff Eierspätzli Brokkoli mit Mandeln * Meringues mit Rahm	Maissalat / Gemüsecreme-Suppe * Äpler Spätzlipfanne mit Kartoffeln, Zwiebeln und feiner Käse-Rahmsauce * Meringues mit Rahm	Schinkenrolle gefüllt mit Hüttenkäse serviert auf Blattsalat garniert mit Früchten
SO 16.01.	Selleriesalat / Bouillon mit Flädli * Schweinefilet im Speckmantel Kartoffelgratin Blattspinat / Cherrytomaten * Schwarzwälder im Weckglas	Selleriesalat / Bouillon mit Flädli * Gemüse-Kartoffelgratin serviert mit Blattspinat / Cherrytomaten * Schwarzwälder im Weckglas	Hausgemachte Apfel- und Aprikosenwähe frisch aus dem Ofen
WOCHENHIT VON MO BIS FR		ABENDESSEN ALTERNATIVEN	
Tagessalat / Tagessuppe * Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce hausgemachte Rösti geschmortes Apfel-Rotkraut * Tagesdessert		1. Café Complet 2. Hausgemachte Fruchtwähe (Apfel, Zwetschgen oder Aprikosen) 3. Birchermüesli mit frischen Früchten und Beeren 4. Schweizer Wurst-Käsesalat 5. Blätterteigpastetchen gefüllt mit Champignon-Ragout 6. Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln 7. Kleines Raclette mit verschiedenem Essiggemüse	

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.