

TAG	MENÜ 1	MENÜ 2	ABENDESSEN
MO 2.11.	Blattsalat / Pilz-Cremesuppe * Grobe Schweinsbratwurst an Jus Trockenreis und Erbsen-Rüebli-Gemüse * Rum-Savarin mit Früchten	Blattsalat / Pilz-Cremesuppe * Sojabratwurst an Jus Trockenreis und Erbsen-Rüebli-Gemüse * Rum-Savarin mit Früchten	Ravioli an Tomatensauce Grana Padano
DI 3.11.	Nüsslisalat mit Speck und Ei / Gemüse-Cremesuppe * Rehragout in eigener Sauce Tricolore-Schupfnudeln und Rosenkohl * Kleine Coupe Dänemark	Nüsslisalat mit Speck und Ei / Gemüse-Cremesuppe * Quornragout in Peperonisauce Tricolore-Schupfnudeln und Rosenkohl * Kleine Coupe Dänemark	Belegte Brötli Salami und Spargel
MI 4.11.	Blattsalat / Mais-Cremesuppe * Hausgemachte Serviettenknödel mit Pfifferling à la Creme und frischen Gartenkräutern * Vermicelles mit Rahm und Meringue	Blattsalat / Mais-Cremesuppe * Hausgemachte Serviettenknödel mit Pfifferling à la Creme und frischen Gartenkräutern * Vermicelles mit Rahm und Meringue	Frucht-Weggliaufauf mit Vanille-Zimtsauce
DO 5.11.	Fenchelsalat / Curry-Cremesuppe * Walliser Schweinssteak an Demi-Glace Spiralen und Broccoli * Blätterteig-Apfelkuchen mit Rahm	Fenchelsalat / Curry-Cremesuppe * Walliser Gemüseplätzli an Demi-Glace Spiralen und Broccoli * Blätterteig-Apfelkuchen mit Rahm	Fleischkäse-Teller mit Radiesli
FR 6.11.	Saisonsalat / Kürbis-Cremesuppe * Pochiertes Dorschfilet an Weissweinsauce Butterkartoffeln und Bohnen * Kleine Crêpes mit Zwetschgenkompott	Saisonsalat / Kürbis-Cremesuppe * Falafel an Weissweinsauce Butterkartoffeln und Bohnen * Kleine Crêpes mit Zwetschgenkompott	Deftige ungarische Gulaschsuppe Brotauswahl
SA 7.11	Kichererbsensalat / Peperoni-Cremesuppe * Schweinsgeschnetzeltes in Rotweinsauce Gnocchi und Rotkraut * Quarkcreme mit karamellisierten Kürbiswürfeln	Kichererbsensalat / Peperoni-Cremesuppe * Vegetarisches Geschnetzeltes in Rotweinsauce Gnocchi und Rotkraut * Quarkcreme mit karamellisierten Kürbiswürfeln	Schinkengipfeli Blattsalat
SO 8.11.	Blattsalat / Griessuppe * Glasierte Kalbsbrustschnitte an Rotweinsauce Teigwaren und Ofentomate * Hausgemachte Zimtschnecke	Blattsalat / Griessuppe * Vegetarisches Hacktätschli an Rotweinsauce Teigwaren und Ofentomate * Hausgemachte Zimtschnecke	Abendbüffet mit Hauspastete und Sauce Cumberland ab 17.30 Uhr - 19.00 Uhr
WOCHENHIT VON MONTAG BIS FREITAG		ESSEN ALTERNATIVEN MONTAG - SAMSTAG	
Tagessalat / Tagessuppe * Bœuf Stroganoff Beilagen des Tages * Tagesdessert		1. Fruchtwähe 2. Rösti mit Sauce Hollandaise und Schinken 3. Wurst-Käsesalat ganiert 4. Käse Omlette 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