

Woche 30	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 22.07.2024	Kressecremesuppe Blumenkohlsalat	Spagetthi Bolognese Reibkäse	Spaghetti mit hausgemachtem Tomatenpesto Reibkäse	Rhabarbercreme	Melone mit Rohschinken Malzbrot mit Butter
Dienstag 23.07.2024	Gemüsecremesuppe Bohnensalat	Kanichenbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti	Walliser Rösti mit Tomaten, überbacken mit Raclettkäse	Roulade mit Konfitüre	Griessbrei mit Zimtzucker Fruchtcocktail
Mittwoch 24.07.2024	Selleriecremesuppe Blattsalat mit Maiskörner	Schweinsrahmschnitzel an Champignonsrahmsauce Butternudeln Pfirsich mit Rahmhaube	Peperoni gefüllt mit Käsesoufflee Pestorahmsauce und Butternudeln	Apfelquark-Creme	Käseteller mit Gschwellti
Donnerstag 25.07.2024	Gelberbsensuppe Blattsalat mit Käsewürfel	Französisches Kalbsfrikassee sämiges Risotto Kräutertomate	Zitronenrisotto mit Erbsen und Mascarpone Kräutertomate	Bauernhofglace	Früchteauflauf mit Brombeeren Fruchtsauce
Freitag 26.07.2024	Bouillon mit Flädli Coleslawsalat	Äplermagronen mit Apfelmus Schinken und Röstzwiebeln	Äplermagronen mit Apfelmus Gemüsewürfel und Röstzwiebeln	Himbeermousse	Wurstsalat Cuchaule und Butter
Samstag 27.07.2024	Zuchetticremesuppe Blattsalat mit Ruccola	Grünes Thai-Curry mit Entenbruststreifen gebratene Ananas, Pilawreis	Ananasscheiben in Kokos paniert Currysauce, Pilawreis mit Weinbeeren, Pistazien	Haselnusscreme	Chässpätzli mit Sauce-Mornay
Sonntag 28.07.2024	Haferflockensuppe Blattsalat mit Orangenscheibe	Schweinebraten mit Aprikosen an Honigsauce Rösticroquettes, glasierte Rüepli	Bami Goreng mit Tofu, gerösteten Cashewnüssen, Mango-Chutney	Cornet mit Patisseriecreme	Gefüllte Eier mit russischem Salat Urdinkelbrot mit Butter

Deklaration

Lieber Gast, Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne!

Wenn nichts anderes vermerkt, stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.

Änderungen des Angebots vorbehalten