

Woche 48	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Zibelemärit 25.11.2024	Haferflockensuppe Blumenkohlsalat	Käsekuchen Zwiebelkuchen mit Speck	Käsekuchen Zwiebelkuchen	Süssmostcreme	Milchreis mit Zimtzucker Fruchtcocktail
Dienstag 26.11.2024	Pastinakensuppe Bohnensalat	Burebratwurst mit Zwiebelsauce Rösti	Walliser Rösti mit Tomaten überbacken mit Raclettkäse	Waffeln mit Rahm und Topping	Fondue Auflauf mit Tomatenrahmsauce
Mittwoch 27.11.2024	Selleriecremesuppe Blattsalat mit Hüttenkäse	Schweinsrahmschnitzel an Champignonsrahmsauce Butternudeln Pflirsich mit Rahmhaube	Zuchetti gefüllt mit Käsesoufflee Pestorahmsauce Butternudeln	Apfel-Zitronenquark	Käseteller mit Gschwelli
Donnerstag 28.11.2024	Gelberbsensuppe Blattsalat mit Käsewürfel	Französisches Kalbsfrikassee sämiges Risotto Kräutertomate	Sämiges Risotto mit Waldpilzen Kräutertomate	Bauernhofglace	Früchteauflauf mit Brombeeren Fruchtsauce
Freitag 29.11.2024	Bouillon mit Flädli Coleslawsalat	Äplermagronen mit Schinkenstreifen Apfelmus und Röstzwiebeln	Äplermagronen mit Gemüsewürfeln Apfelmus und Röstzwiebeln	Kirschenmousse	Gefüllte Eier mit russischem Salat Urdinkelbrot mit Butter
Samstag 30.11.2024	Zuchetticremesuppe Blattsalat mit Ruccola	Riz Casimir Pouletstreifen an Currysauce Pilawreis, garniert mit Früchten	Ananasscheiben in Kokos paniert Currysauce, Pilawreis mit Weinbeeren und Pistazien	Haselnusscreme	Chässpätzli mit Sauce-Mornay
Sonntag 01.12.2024	Fendantsuppe mit Käsewürfeli Blattsalat mit Orangenscheibe	Schwedenbraten mit Zwetschgen an Honigsauce Duchesse Kartoffeln glasierte Rüeblli	Kartoffeln gefüllt mit Steinpilzen an Senfsauce glasierte Rüeblli	Himbeermuffin mit Mandeln	Wurstsalat Cuchaule-Brot und Butter

Änderungen des Angebots vorbehalten. 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.