

Woche 2	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Dreikönigstag 06.01.2025	Kressecremesuppe Blumenkohlsalat	Spagetthi Bolognese Reibkäse	Spaghetti Tomatenpesto Reibkäse	Dreikönigskuchen	Fondue Auflauf mit Tomatenrahmsauce
Dienstag 07.01.2025	Pastinakensuppe Bohnensalat	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti	Walliser Rösti mit Tomaten überbacken mit Raclettkäse	Cassata	Griessbrei mit Zimtzucker Fruchtcocktail
Mittwoch 08.01.2025	Selleriecremesuppe Blattsalat mit Maiskörner	Schweinsrahmschnitzel an Champignonsrahmsauce Butternudeln Pfersich mit Rahmhaube	Cholera Walliser Spezialität aus Birnen, Kartoffeln und Käse	Gebrannte Creme	Käseteller mit Gschwellti
Donnerstag 09.01.2025	Gelberbsensuppe Blattsalat mit Käsewürfel	Wiener Kalbsrahmgulasch Safranrisotto Kräutertomate	Sämiges Risotto mit Waldpilzen Kräutertomate	Mangomousse	Früchteauflauf mit Brombeeren Fruchtsauce
Freitag 10.01.2025	Bouillon mit Flädli Coleslawsalat	Äplermagronen mit Schinkenstreifen Apfelmus und Röstzwiebeln	Äplermagronen mit Gemüsewürfeln Apfelmus und Röstzwiebeln	Bauernhofglace	Gefüllte Eier mit russischem Salat Urdinkelbrot mit Butter
Samstag 11.01.2025	Zuchetticremesuppe Blattsalat mit Ruccola	Rotes Thai-Curry mit Pouletstreifen Gemüse, Basmatireis	Ananasscheiben in Kokos paniert Currysauce, Basmatireis mit Weinbeeren, Pistazien	Blechkuchen mit Ananas	Chässpätzli mit Sauce-Mornay
Sonntag 12.01.2025	Haferflockensuppe Blattsalat mit Orangenscheibe	Schwedenbraten mit Aprikosen an Honigsauce Williamskartoffeln, Blattspinat	Bami Goreng mit Tofu, Cashew Kernen und Mango Chutney	Haselnusscreme	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.