

Mittagessen vom 16. bis 22. September 2024

	Menü I	Menü II
Montag, 16. September	Salatbuffet Bouillon mit Lauchstreifen Spaghetti Carbonara Brokkoli Glühweinbirne mit Zimtrahm oder Frucht	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Eierschwämmli-Risotto mit Heidelbeeren und Rucola, garniert mit Baumnuss-Granola, Parmesan-Espuma und Kräuteröl Glühweinbirne mit Zimtrahm oder Frucht
Dienstag, 17. September	Salatbuffet Französische Zwiebelsuppe Siedfleisch vom Weiderind an Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln Dörrbohnen Orangecake oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Pächterinnen-Art Schweinschaxe an Bier-Senf-Sauce mit Orangen Linsen-Griessschnitte Lattichgemüse Orangecake oder Frucht
Mittwoch, 18. September	Salatbuffet Bouillon mit Flädli Pouletgeschnetzeltes Casimir Reis Kokosbananen Hausgemachte Glacevariation oder Frucht	Salatbuffet Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer Gebackener Camembert mit Apfel und Marroni Ofenkartoffeln Zucchini Hausgemachte Glacevariation oder Frucht
Donnerstag, 19. September	Überraschungsvorspeise Gebundene Ochschwanzsuppe Hackfleischkugeln an Sauce Abricotine Kartoffelstock mit Thymian Ofentomate Latte Cotta mit Früchten oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon mit Griess Käseauflauf an Petersiliensauce Buntes Marktgemüse Latte Cotta mit Früchten oder Frucht
Freitag, 20. September	Salatbuffet Bouillon mit Cognac Fischragout an Safransauce Nüdeli Romanesco Meringue mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Brotsuppe mit Kümmel Kalbsbrustschnitte Bauern-Art Dinkel-Kernotto Gebackene Kürbisschnitze Meringue mit Rahm oder Frucht
Samstag, 21. September	Salatbuffet Grünerbsensuppe mit Kokosschaum Schweins-Kotelette Hagu Hans Bratkartoffeln Speck-Rüebli Limettenmousse oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Wasabi-Käse-Croutons Bäruer Kaninchenhacktätschli an grüner Pfeffer-Sauce Bulgur-Pilaw Rosenkohl Limettenmousse oder Frucht
Sonntag, 22. September	Salatbuffet Bouillon mit Backerbsen "Suure Mocke" Tessiner-Polenta Coco-Bohnen Sausercrème mit Haferkrokant oder Frucht	Salatbuffet Marronisuppe mit Rüebli-Julienne Kalbs Cordon-Bleu mit Preiselbeeren Country-Frites Wurzelgemüse Sausercrème mit Haferkrokant oder Frucht



Sofern nichts anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch und Geflügel. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden. Änderungen vorbehalten.

Abendessen vom 16. bis 22. September 2024

Menü

Montag, 16. September	Crèmesuppe Appenzeller Mostbröckliteller mit Eiersalat und Holzofenbrot Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 17. September	Crèmesuppe Kirschenkuchen mit Amarettorahm Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 18. September	Crèmesuppe Berner Rösti Salat Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 19. September	Crèmesuppe Apfelchüechli mit Vanillesauce Milchkaffee oder Tee
Freitag, 20. September	Erbssuppe mit Gnagi Spezialbrot Milchkaffee oder Tee
Samstag, 21. September	Crèmesuppe Rührei mit Kräutern und Tomaten auf Toast Blattsalat Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 22. September	Crèmesuppe Hörnli mit Brösmeli Apfelmus Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon
Café complet
Birchermüesli
Käseteller
Aufschnittteller

Sofern nichts anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch und Geflügel.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
Änderungen vorbehalten.