

Mittagessen vom 5. bis 11. August 2024

	Menü I	Menü II
Montag, 5. August	Salatbuffet Bouillon mit Griess Schweinsgeschnetztes an Currysauce Basmatireis Kokos und Speckbananen Schoggicrème mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Lauchcrèmesuppe Gebackener Camembert mit Pfersich und Tomaten Ofenkartoffeln Grillierte Zucchini Schoggicrème mit Rahm oder Frucht
Dienstag, 6. August	Salatbuffet Rheintaler Ribelmaissuppe Pouletgeschnetztes Casimir Reis Früchtgarnitur Fruchtsalat mit Kirschrahm oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Buchstaben Sommerkräuter-Gnocchi mit Salbeibutter, Pesto, Cashewnüssen und mariniertem Burrata Parmesanespuma Fruchtsalat mit Kirschrahm oder Frucht
Mittwoch, 7. August	Salatbuffet Bouillon mit Kräutern Kalbsragout Marengo Spätzli Vichy Rüebl Berliner oder Frucht	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe "Cholera" Walliser Gemüsekuchen mit Käse Bunter Blattsalat an Aprikosendressing mit gerösteten Kernen Berliner oder Frucht
Donnerstag, 8. August	Überraschungsvorspeise Linsenpüreesuppe mit Schnittlauch Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock Erbsli und Rüebl Schwarzwäldertorte oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon mit Rollgerste und Gemüsewürfeli Hacktätschli vom Duroc Schwein an geräucherter Paprikasauce Nusspolenta Krautstielgratin Schwarzwäldertorte oder Frucht
Freitag, 9. August	Salatbuffet Bouillon mit Porto Kalbsrahmschnitzel Kroketten Bohnenbündeli Kirschtorte oder Frucht	Salatbuffet Haferflockensuppe Pochiertes Saiblingfilet aus Rubigen mit Beurré Blanc Fenchel-Orangen Gemüse / Safranreis Kirschtorte oder Frucht
Samstag, 10. August	Salatbuffet Erbsensuppe mit Gin Spaghetti Carbonara Brokkoli Erdbeerglace mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Pariser-Art Trutenschenkelsteak mit Jamaica Marinade Thymiankartoffeln Ratatouille Erdbeerglace mit Rahm oder Frucht
Sonntag, 11. August	Salatbuffet Bouillon mit Backerbsen Kalbfleischchügeli an Rahmsauce Kartoffelstock Erbsli und Rüebl Brönnti Crème oder Frucht	Salatbuffet Safranschaumsuppe Schweinsfilet im Speckmantel an Whiskysauce Heidelbeerrisotto mit Eierschwämmli Sommergemüse Brönnti Crème 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 5. bis 11. August 2024

Menü

Montag,
5. August

Crèmesuppe
Heisse Hamme mit Senf
Kartoffelsalat
Milchkaffee oder Tee

Dienstag,
6. August

Crèmesuppe
Zwetschkuchen mit Rahm
Milchkaffee oder Tee

Mittwoch,
7. August

Reichhaltige Bündler-Gerstensuppe
Spezial Brot
Milchkaffee oder Tee

Donnerstag,
8. August

Crèmesuppe
Crêpes à la Normande
Milchkaffee oder Tee

Freitag,
9. August

Crèmesuppe
Garnierter Käsesalat
Milchkaffee oder Tee

Samstag,
10. August

Crèmesuppe
Griessnüttli mit Zimtzucker
Waldbeerenkompott
Milchkaffee oder Tee

Sonntag,
11. August

Crèmesuppe
Schinkengipfeli
Kopfsalat
Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon
Café complet
Birchermüesli
Käseteller
Aufschnitteller

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.