




Mittagessen vom 6. bis 12. Mai 2024

	Menü I	Menü II	
Montag, 6. Mai	Salatbuffet Bouillon mit Rollgerste und Gemüsewürfeli Pouletfleischvogel Kartoffelstock Geschmorter Fenchel Crèmeschnitte oder Frucht	Salatbuffet Brokkolicrèmesuppe Tomaten-Gnocchi mit Pesto, Dörrtomaten, marriniertem Burrata und Basilikumespuma Crèmeschnitte oder Frucht	
Dienstag, 7. Mai	Salatbuffet Minestrone Schweinschalsbraten "Pomodoro" Merlot-Risotto Knackerbsen Zitronenroulade oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Royale Trutengeschnetzeltes an Whiskysauce Kartoffelgaletten Gemüsestrudel Zitronenroulade oder Frucht	
Mittwoch, 8. Mai	Salatbuffet Bouillon mit Porto Kalbs-Adrio an geräucherter Paprikasauce Müscheli Teigwaren Ratatouille Ovomousse mit Aprikosen oder Frucht	Salatbuffet Maiscrèmesuppe Parmesan-Nuss Braten mit Apfel-Ingwer Chutney Süsskartoffelstampf und glasiertem Senfkohl Ovomousse mit Aprikosen oder Frucht	
Donnerstag, 9. Mai Elsbeth Scheidegger	Überraschungsvorspeise Kürbis-Kokos Suppe Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites Erbsli und Rüebli Kirschtorte oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon mit Fideli Vegetarische Capuns mit Bergkäse, Broccroutons und Gemüestroh Kirschtorte oder Frucht	
Freitag, 10. Mai	Salatbuffet Bouillon Dubarry Lachstranche aus Lostalio mit Mandel- Pistazienkruste auf Gurkengemüse an Champagnersauce Safranreis Schwedentörtli oder Frucht	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Mixed-Grill Spiessli an Mexicaine Sauce Linsen-Griessschnitte Krautstiel Italienische-Art Schwedentörtli oder Frucht	
Samstag, 11. Mai	Salatbuffet Gebunde Ochsenchwanzsuppe Äplermagronen mit Zwiebelschweitze Apfelmus Meringue mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Gemüse Julienne Rindsdünstragout Couscous Gratinierter Lauch Meringue mit Rahm oder Frucht	
Sonntag, 12. Mai Muttertag	Salatbuffet Hausgemachte Kraftbrühe mit Mohnflädli Schweinsfilet im Speckmantel an Calvadossauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse Weisses Schokoladenmousse mit Vanille- Rhabarber oder Frucht	Salatbuffet Frühlingszwiebel супpe mit erfrischendem Spargeltatar Gebratene Entenbrust von der Appenzeller Freiland Ente auf weissen Portweinspargeln mit Mangosalsa Polenta Sticks mit Rosmarin Weisses Schokoladenmousse mit Vanille- Rhabarber 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 6. bis 12. Mai 2024

Menü

Montag, 6. Mai	Crèmesuppe "Tessiner-Teller" Mortadella, Coppa, Bresaola, Tessiner-Käse Tessinerli Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 7. Mai	Crèmesuppe Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 8. Mai	Crèmesuppe Fleischkäse mit Senf Kartoffelsalat Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 9. Mai	Bärner Märitsuppe Spezialbrot Milchkaffee oder Tee
Freitag, 10. Mai	Crèmesuppe Erdbeer-Rhabarber Schnittli mit Rahm Milchkaffee oder Tee
Samstag, 11. Mai	Crèmesuppe "Gschwellti" mit Käse Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 12. Mai	Crèmesuppe Apfelchüechli mit Vanillesauce 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.