



Mittagsmenü

28. Oktober – 03. November 2024 (Kalenderwoche 44)

	Menü	Vegi-Menü
Montag 28.10.	Blumenkohlcrèmesuppe/Bouillon mit Ei Pouletbrüstli an Paprikarahmsauce Spiralnudeln und Broccoli	Blumenkohlcrèmesuppe/Bouillon mit Ei Gemüse-Momos (Tibetische Teig- tasche) auf roter Thai-Curry-Sauce
Dienstag 29.10.	Kräutercrèmesuppe Bouillon mit Buchstaben Schweinsgeschnetztes Jäger-Art mit Safran Risotto, Tomate provencale Caramelköpfler mit Rahm	Kräutercrèmesuppe Bouillon mit Buchstaben Zucchini Piccata mit Tomatenspaghetti und Romanesco Caramelköpfler mit Rahm
Mittwoch 30.10.	Peperonicrèmesuppe/Bouillon mit Flädli Rinds Meat-Balls an Preiselbeer- rahmsauce, Kartoffelstock und Bohnen	Peperonicrèmesuppe/Bouillon mit Flädli Crémiges Pilz Risotto mit Cherrytomaten und Rucola
Donnerstag 31.10.	Pastinakencrèmesuppe Bouillon mit Gemüse Schweinshaxe geschmort mit Polenta und Peperonata Glacéstange Stracciatella	Pastinakencrèmesuppe Bouillon mit Gemüse Vegi-Bratwurst an Zwiebelsauce mit Röstigaletten und Rüeblen Glacéstange Stracciatella
Freitag 01.11.	Gelberbsencrèmesuppe Bouillon mit Ribeli St. Pierre Filet und Crevette an Tartar Sauce mit Salzkartoffeln, Rahmspinat Schoggimousse	Gelberbsencrèmesuppe Bouillon mit Ribeli Tortelloni mit Spinat- Ricotta Füllung an leichter Rahmsauce, dazu Reibkäse Schoggimousse
Samstag 02.11.	Randencrèmesuppe Bouillon mit Croûtons Nasi Goreng (Indisches Reisgericht) mit Poulet und frischem Gemüse Zitronencake mit Rahm	Randencrèmesuppe Bouillon mit Croûtons Mozzarellasticks an Cocktailsauce und Salatgarnitur Zitronencake mit Rahm
Sonntag 03.11.	Romanescocrèmesuppe Bouillon mit Fideli Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Mirza-Apfel Himbeer Mascarponecrème	Romanescocrèmesuppe Bouillon mit Fideli Quorn Stroganoff mit Reis und Kefen Himbeer Mascarponecrème
Wochenhit	Poulet Kebab Dürüm gefüllt mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Mais, Cocktailsauce	

Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unsere Backwaren werden, wenn nicht anders deklariert, in der Schweiz hergestellt.

Abendmenü

28. Oktober – 03. November 2024 (Kalenderwoche 44)

	Menü
Montag 28.10.	Götterspeise mit Apfelmus
Dienstag 29.10.	Toast Melba
Mittwoch 30.10.	Wurst-Käse-Salat garniert mit Essiggemüse, Tomatenschnitz und Hausbrot
Donnerstag 31.10.	Gnocchi an Schinken-Pesto-Rahmsauce
Freitag 01.11.	Bündner Gerstensuppe mit Buurebrot
Samstag 02.11.	Kirschenwähe mit Schlagrahm
Sonntag 03.11.	Schweinswürstli mit Senf und Kartoffelsalat



Alternative zum Abendmenü	Birchermüesli Tagessuppe Fleischteller (CH) Käseteller	Café complet Salatteller Savelat (CH) mit Brot Spiegelei mit Brot
--------------------------------------	---	--