

# Mittagessen vom 13. bis 19. November 2023

	Menü I	Menü II
Montag, 13. November	Gemischter Salat Bouillon mit Eierstich Pouletgeschnetzeltes mit Rahmsauce Pilaw-Reis Erbsli Quarkmousse mit Zitronensauce oder Frucht	Gemischter Salat Blumenkohl-Kokos-Suppe Polenta-Torte mit Winter-Ratatouille Quarkmousse mit Zitronensauce oder Frucht 
Dienstag, 14. November	Gemischter Salat Kürbissuppe mit Kernöl "Ghackets mit Hörnli" Apfelmus Apfelbeignets mit Vanillesauce oder Frucht	Gemischter Salat Bouillon mit Flädli Geräucherter und gesalzener Speck mit Senf auf Lauchgemüse Pommes nature Apfelbeignets mit Vanillesauce oder Frucht
Mittwoch, 15. November	Gemischter Salat Bouillon mit Peterli Kalbsragout Marengo Mohn-Spätzli Coco-Bohnen Schokoflan mit Mango oder Frucht	Gemischter Salat Rüebli-Ingwersuppe Fallafel mit Minzjoghurt Couscous Mediterranes Gemüse Schokoflan mit Mango oder Frucht 
Donnerstag, 16. November	Überraschungsvorspeise Selleriesuppe mit Haselnüssen Lammschulterbraten Kartoffelstock Kürbis Passionsfruchtcreme mit Kokosstreusel oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon mit Backerbsen Onsen-Ei auf Spinatgemüse mit Hollandaiseschaum und gebratenen Pilzen Passionsfruchtcreme mit Kokosstreusel oder Frucht 
Freitag, 17. November	Gemischter Salat Bouillon mit Brandy Gebratener Saibling aus Rubigen an Zitronensauce Balsamicolinsen Brokkoli Panna Cotta mit Himbeersauce oder Frucht	Gemischter Salat Pilzcrèmesuppe mit Kräutercrôtons Pastetli mit Brätkügeli Buntes Marktgemüse Panna Cotta mit Himbeersauce oder Frucht
Samstag, 18. November	Gemischter Salat Tomatensuppe mit Kräuterrahmhaube Backhendl vom Pouletoberschenkel Lauwarmer Kartoffelsalat Preiselbeeren Nidletörtli oder Frucht	Gemischter Salat Bouillon mit Teigwaren Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Apfelmeerrettich Silser-Pilz-Knödel Glasierter Senfkohl Nidletörtli oder Frucht
Sonntag, 19. November	Gemischter Salat Bouillon mit Gemüsejulienne Kalbs-Involtini mit Datteln und Marroni Risotto mit Eierschwämmli Herbstgemüse Eclair mit Kaffeecreme oder Frucht	Gemischter Salat Bodenkohlrabensuppe mit Speckwürfel Geräuchertes Rippli mit Senf Petersilienkartoffeln Sauerkraut Eclair mit Kaffeecreme oder Frucht

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

# Abendessen vom 13. bis 19. November 2023

---

## Menü

Montag,  
13. November

Crèmesuppe  
Garnierter Wurst-Käsesalat  
Milchkaffee oder Tee

Dienstag,  
14. November

Crèmesuppe  
Kirschenkuchen mit Vanillerahm  
Milchkaffee oder Tee

Mittwoch,  
15. November

Crèmesuppe  
Cervelat Krebs aus dem Ofen mit Barbecuesauce  
Lauchkartoffeln  
Salat  
Milchkaffee oder Tee

Donnerstag,  
16. November

Crèmesuppe  
Chäschüechli  
Blattsalat  
Milchkaffee oder Tee

Freitag,  
17. November

Crèmesuppe  
Rührei auf Toast mit Kräutern und Tomaten  
Nüsslisalat  
Milchkaffee oder Tee

Samstag,  
18. November

Reichhaltige Bündner Gerstensuppe  
Spezial-Brot  
Milchkaffee oder Tee

Sonntag,  
19. November

Crèmesuppe  
Pfannkuchen mit Birnenmus und Zimt-Zucker  
Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon  
Café complet  
Birchermüesli  
Käseteller  
Aufschnittteller

Als weitere Alternative unser Wochenhit:

Saison Pastete und Terrine an Sauce Cumberland mit Waldorfsalat

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