

Mittagessen vom 27. Juni bis 3. Juli 2022

	Menü I	Menü II
Montag, 27. Juni	Salatbuffet Bouillon mit Griess Gemüsebrätschnitzel an italienischer Sauce Pommes Duchesse Knackerbsen Glace-Variation oder Frucht	Salatbuffet Tomatensuppe mit Basilikumrahm Kaninchenhackbraten aus Bärau an Kräutersauce Spiralenteigwaren Brokkoli mit Mandeln Glace-Variation oder Frucht
Dienstag, 28. Juni	Salatbuffet Karotten-Birnen-Suppe mit gerösteten Pinienkernen Rindsvoressen an Balsamicosauce Rosmarinspätzli Fenchelgemüse Vanille-Orangenflan mit Beeren oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Madrider-Art Gebackener Camembert mit Tomaten und Pfirsiche an Aprikosen-Chutney auf Ofenkartoffeln und grillierten Zucchetti Vanille-Orangenflan mit Beeren oder Frucht
Mittwoch, 29. Juni	Salatbuffet Bouillon mit Backerbsen Tessiner Braten an Grappasauce Traubenrisotto Blattmangold Beschwipste Melonenkugeln mit Sorbet oder Frucht	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Kalbs-Adrio an geräucherter Paprikasauce Neue Kartoffeln Peperonata Beschwipste Melonenkugeln mit Sorbet oder Frucht
Donnerstag, 30. Juni	Überraschungsvorspeise Zucchinisuppe mit Peperonistreifen Trutenbrust-Cordon bleu Country-Cuts mit Sauerrahm Ofentomate Limettencrème auf Pfirsichsalat oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon Xavier Spaghetti mit Linsenbolognese und frischem Basilikum Romanesco Limettencrème auf Pfirsichsalat oder Frucht
Freitag, 1. Juli	Salatbuffet Bouillon mit Kräutern Rubiger Saiblingfilet mit Zitronenkruste an Champagnersauce Gemüsereis Aprikosenquarkcrème oder Frucht	Salatbuffet Champignonsuppe mit Moccarahm Thüringer Kalbfleischroulade auf einem Haferküchlein Glasierte Randen Aprikosenquarkcrème oder Frucht
Samstag, 2. Juli	Salatbuffet Erbsensuppe mit Gin Bauern-Bratwurst an Zwiebelsauce Rösti Coco-Bohnen Savarin mit Nektarinensalat oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Bäuerinnen-Art Spinat-Gruyère-Quiche mit sommerlichem Cherry-Tomaten-Salat und Sauerrahm-Limetten-Dip Savarin mit Nektarinensalat oder Frucht
Sonntag, 3. Juli	Salatbuffet Bouillon mit Wasabi-Käse-Croûtons Kalbsrahmgeschnetzeltes Nüdeli Rüebli duett Zweifarbige Schokoladenmousse oder Frucht	Salatbuffet Safranschaumsuppe Kräuter-Roastbeef an Bordeauxjus Kartoffelgratin Gemüse garnitur Zweifarbige Schokoladenmousse 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 27. Juni bis 3. Juli 2022

Menü

Montag, 27. Juni	Crèmesuppe Cervelat vom Grill mit Senf und Kartoffelsalat Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 28. Juni	Crèmesuppe Garnierter Eiersalat Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 29. Juni	Crèmesuppe Zwetschgenkuchen mit Streusel und Rahm Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 30. Juni	Crèmesuppe Wienerli im Teig Bunte Salate Milchkaffee oder Tee
Freitag, 1. Juli	Crèmesuppe Saison Birchermüesli mit Nussbrot und Butter Milchkaffee oder Tee
Samstag, 2. Juli	Crèmesuppe Chäschüechli mit Kopfsalat Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 3. Juli	Crèmesuppe Garnierter Melonensalat mit Mozzarella und Spezialbrot Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon
Café complet
Birchermüesli
Käseteller
Aufschnitteller

Als weitere Alternative unser Wochenhit:

Saison-Pastete und Terrine an Cumberlandsauce mit
Waldorfsalat und Brot

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.