

Mittagessen vom 8. bis 14. August 2022

	Menü I	Menü II
Montag, 8. August	Salatbuffet Bouillon mit Backerbsen Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock Erbsli und Rüebli Schwarzwäldertorte oder Frucht	Salatbuffet Tomatencrèmesuppe mit Gin Palak Paneer Indisches Curry mit Spinat und Paneer-Käse Basmatireis und Fladenbrot Schwarzwäldertorte oder Frucht
Dienstag, 9. August	Salatbuffet Champignoncrèmesuppe mit Moccarahm Bratwurst mit Tomaten und Mozzarella an italienischer Sauce Muscheli-Teigwaren Bohnen Eiskaffee oder Frucht	Salatbuffet Zuppa mille fanti Orientalisches Lammragout mit Gemüse im Couscous-Ring Eiskaffee oder Frucht
Mittwoch, 10. August	Salatbuffet Bouillon Pariser-Art Schweinsragout an Apfelsauce Nusspolenta Kohlrabi Diplomat oder Frucht	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Gebackener Camembert mit Tomaten und Pfirsich dazu Aprikosen-Chutney auf grillierten Zucchetti Ofenkartoffeln Diplomat oder Frucht
Donnerstag, 11. August	Überraschungsvorspeise Sellerie-Apfel-Suppe Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock Brokkoli Schwarzwäldertorte oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon mit Griess Emmentaler Kaninchenhacktätschli an grüner Pfeffersauce Randenrisotto mit Gorgonzola Krautstiel Schwarzwäldertorte oder Frucht
Freitag, 12. August	Salatbuffet Bouillon mit Sherry Lachsragout vom Bündner-Alpine-Lachs aus Lostallo an Zitronen-Dill-Sauce auf Safrannudeln Romanesco Vanille-Aprikose-Schnitte oder Frucht	Salatbuffet Currycrèmesuppe Spinat-Käse-Knödel auf Tomaten-Dattel-Sauce mit Nüssen garniert mit Brokkoli und Blumenkohl Vanille-Aprikose-Schnitte oder Frucht
Samstag, 13. August	Salatbuffet Rüeblicrèmesuppe mit Dörraprikosenwürfeli Kalbsgeschnetzeltes Kartoffelstock Erbsli und Rüebli Lindenhof Kirschtorte oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Rollgerste und Gemüsewürfeli Rotes Curry mit Gemüse und Rindfleisch Jasminreis Lindenhof Kirschtorte oder Frucht
Sonntag, 14. August	Salatbuffet Bouillon Lukullus Chügelipastetli Gemüsebouquet Früchtegratin mit Sauerrahmglace oder Frucht	Salatbuffet Pastinakensuppe mit Kräuterrahm Geschnetzelte Kalbsleberstreifen Rösti Coco-Bohnen Früchtegratin mit Sauerrahmglace 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 8. bis 14. August 2022

Menü

Montag, 8. August	Crèmesuppe Gefüllte Pfannkuchen mit Schinken, Spinat und Käse Salat Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 9. August	Crèmesuppe Aprikosenkuchen mit Quark und Amaretti Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 10. August	Crèmesuppe Glarner Hörnli mit Röstzwiebeln Apfelmus Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 11. August	Crèmesuppe Milchreis mit Kirschenkompott Milchkaffee oder Tee
Freitag, 12. August	Crèmesuppe Wienerli mit Senf Kartoffelbitzli Milchkaffee oder Tee
Samstag, 13. August	Crèmesuppe Quarkstrudel mit Aprikosenkompott Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 14. August	Crèmesuppe Garnierter Eiersalat Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon
Café complet
Birchermüesli
Käseteller
Aufschnittteller

Als weitere Alternative unser Wochenhit:

Garnierter Schwartenmagen mit Senf 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.