




Mittagessen vom 07. bis 13. Oktober 2024

	Menü I	Menü II	
Montag, 07. Oktober	Salatbuffet Bouillon mit Porto Hackbraten Maison an Thymianjus Kartoffelstock mit Safran Blattmangold Limettenmousse oder Frucht	Salatbuffet Sellerie-Apfelsuppe Gemüserösti mit Raclettekäse überbacken Spiegelei Limettenmousse oder Frucht	
Dienstag, 08. Oktober	Salatbuffet Blumenkohlsuppe Schweinsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce Nüdeli Brokkoli mit Mandeln Hausgemachte Glacevariation oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Buchstaben Trutenragout mit Fenchel an Zitronensauce Reis mit Lauchbrunoise Hausgemachte Glacevariation oder Frucht	
Mittwoch, 09. Oktober	Salatbuffet Bouillon Carmen Pouletschenkel-Cordon Bleu Pommes Allumettes Baby-Rüebli Schokoladenflan oder Frucht	Salatbuffet Kräutercremesuppe Steinpilz-Gnocchi auf rahmiger Kräutersauce mit gebratenen Steinpilzen und Kastanien Schokoladenflan oder Frucht	
Donnerstag, 10. Oktober	Überraschungsvorspeise Gemüsecrèmesuppe Kalbsschnitzel alla Milanese Risotto Blumenkohl Brönnti Crème oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon Pariser-Art Ravioli mit Ziegenkäse und Quitte gefüllt in Quitten-Butter mit Pesto Quittenchutney und Cashewnüssen Brönnti Crème oder Frucht	
Freitag, 11. Oktober	Salatbuffet Bouillon Andalusische-Art Forellenfilet aus Rubigen an Weissweinsauce mit Limettenluft Bratkartoffeln Romanesco Dessertteller Lindenhof oder Frucht	Salatbuffet Französische Zwiebelsuppe Kalbs-Pojarski an Paprikasauce Linsentätschli Knackerbsen Dessertteller Lindenhof oder Frucht	
Samstag, 12. Oktober	Salatbuffet Linsenpüreesuppe Rindspfeffer Grossmutter-Art Bramata-Polenta Coco-Bohnen Bananensalat mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Diablotin Lammstreifen an Honig-Senfsauce Pommes Duchesse Krautstiel-Gratin Bananensalat mit Rahm oder Frucht	
Sonntag, 13. Oktober	Salatbuffet Bouillon mit Gemüsestreifen Wiener Kalbsrahmgulasch Quark-Spätzli Ratatouille Coupe Nesselrode oder Frucht	Salatbuffet Kürbiscrèmesuppe mit Curryrahmhaube Hirschrack auf Hagenbutten-Rotwein-Kraut mit glasierten Marroni Schupfnudeln Coupe Nesselrode 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 07. bis 13. Oktober 2024

Menü

Montag, 07. Oktober	Crèmesuppe Garnierter Cervelatsalat mit Essiggemüse Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 08. Oktober	Crèmesuppe Haferbrei mit Zimtzucker Apfelschnitzli Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 09. Oktober	Crèmesuppe Hackfleischzöpfli Kopfsalat mit Radisli Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 10. Oktober	Crèmesuppe Omelette mit Kräutern und Tomatenragout Salat Milchkaffee oder Tee
Freitag, 11. Oktober	Crèmesuppe Kirschenkuchen mit Rahm Milchkaffee oder Tee
Samstag, 12. Oktober	Crèmesuppe Quarkstrudel mit Himbeeren Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 13. Oktober	Crèmesuppe Pouletknusperli an Currysauce Ofenkartoffeln Coleslaw-Salat 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.