

Mittagessen vom 10. bis 16. Juni 2024

	Menü I	Menü II
Montag, 10. Juni	Salatbuffet Bouillon mit Porto Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Coco-Bohnen Latte-Cotta mit Beeren oder Frucht	Salatbuffet Spargelcrèmesuppe Indisches Linsen-Dal (Linseneintopf mit Gemüse) Basmatireis & Naan Brot Latte-Cotta mit Beeren oder Frucht
Dienstag, 11. Juni	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Lasagne Verdi Blumenkohl Zweifarbige Tobleronemousse oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Rollgerste und Gemüsewürfeli Mixed-Grill-Spiessli an Italienischer Sauce Kichererbsentätschli Gratinierte Krautstiele Zweifarbige Tobleronemousse oder Frucht
Mittwoch, 12. Juni	Salatbuffet Bouillon Prinzesinnen-Art Kalbsgeschnetzeltes Kartoffelstock Erbsli und Rüebl Brönnti Crème oder Frucht	Salatbuffet Kressecrèmesuppe "Cholera" Walliser Gemüse- Kuchen mit Käse Bunter Blattsalat mit Aprikosen Brönnti Crème oder Frucht
Donnerstag, 13. Juni	Überraschungsvorspeise Bouillon Bäuerinnen-Art "Sommer Special" Grillteller mit gemischten Salaten vom Buffet dazu, hausgemachte Kräuterbutter, Senf oder Mayo Schokoladen-Kokosschnitte mit Vanilleglace oder Frucht	Überraschungsvorspeise Gelberbsenpüreesuppe mit Trockenfleischstreifen Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites Rosenkohl Schokoladen-Kokosschnitte mit Vanilleglace oder Frucht
Freitag, 14. Juni	Salatbuffet Bouillon mit Griess Sautierte Eglifilets vom Brienersee an Zitrone-Vanille-Beurre blanc auf grünen Spargeln Kurkumakartoffeln Himbeer-Zitronen Tiramisu oder Frucht	Salatbuffet Pastinakensuppe mit karamellisierten Baumnüssen Geschmorte Kalbsbrustschnitte Mais Couscous Kohlrabi à la crème Himbeer-Zitronen Tiramisu oder Frucht
Samstag, 15. Juni	Salatbuffet Solothurner Wysuppe Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" Mohnspätzli Knackerbsen Ovomousse auf Aprikosenkompott oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Madrider-Art Auberginen-Piccata mit Tomatensauce Nüdeli, Brokkoli Ovomousse auf Aprikosenkompott oder Frucht
Sonntag, 16. Juni	Salatbuffet Bouillon mit Fideli Tessiner Braten an Jägersauce Tomatenrisotto mit konfierten Tomaten Zucchetti Caramelköpfl oder Frucht	Salatbuffet Garburensuppe Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Apfelmeerrettich Laugen-Pilz Knödel Pak-Choi Caramelköpfl 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 10. bis 16. Juni 2024

Menü

Montag, 10. Juni	Crèmesuppe Avocadofächer mit Pouletsalat Florida Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 11. Juni	Crèmesuppe Belegte Brötli mit Spargeln, Thon und Ei Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 12. Juni	Crèmesuppe Garnierter Wurst-Käse-Salat Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 13. Juni	Crèmesuppe Zwetschgenkuchen mit Zimtrahm Milchkaffee oder Tee
Freitag, 14. Juni	Crèmesuppe Rührei mit Kräutern auf Toast Cherrytomatensalat Milchkaffee oder Tee
Samstag, 15. Juni	Crèmesuppe Saison-Birchermüesli Nussbrot Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 16. Juni	Crèmesuppe Brot und Butter-Pudding mit Apfelschnitzli 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.