

# Mittagessen vom 11. bis 17. November 2024

	Menü I	Menü II
Montag, 11. November	Salatbuffet Morgenrotbouillon Kürbisbratwurst an Pommerysenfsauce Rösti Bohnen Fruchtsalat mit Kirschrahm oder Frucht	Salatbuffet Ochsenchwanzsuppe Gefüllte Ravioli an Gorgonzolasauce mit Birnen und gerösteten Baumüssen Basilikumespuma Fruchtsalat mit Kirschrahm oder Frucht
Dienstag, 12. November	Salatbuffet Lauchcrèmesuppe Kalbsgeschnetzeltes Kartoffelstock Brokkoli Meringue mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Croûtons Arancini al Ragù (Reiskugeln gefüllt mit würzigem Hackfleisch) auf Tomaten-Coulis mit mediterranem Gemüse Meringue mit Rahm oder Frucht
Mittwoch, 13. November	Salatbuffet Bouillon mit Fideli Rehragout (AT) mit Trauben und Silberzwiebeln Spätzli Rosenkohl Schoggi-Kokos Chüechli oder Frucht	Salatbuffet Linsenpüreesuppe Herbstlicher Kürbisstrudel mit Feta auf Wirzgemüse à la crème Schoggi-Kokos Chüechli oder Frucht
Donnerstag, 14. November	Überraschungsvorspeise Pastinakenbirnensuppe Poulethacksteak mit Käse an Thymianjus Spiralenteigwaren Blattspinat Hausgemachte Glacevariation oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon mit Cognac Randenrisotto mit Lauch und Schmortomaten Hausgemachte Glacevariation oder Frucht
Freitag, 15. November	Salatbuffet Bouillon Prinzessinnen Art Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites Erbsli und Rüebli Vermicelles mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Sautierte Lachstranche aus Lostallo auf Belugalinsen Blumenkohl Vermicelles mit Rahm oder Frucht
Samstag, 16. November	Salatbuffet Karottensuppe mit Dörraprikosen Luzerner Pastetli Buntes Marktgemüse Cailler Mousse oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Backerbsen Ossobuco Cremolata Couscous mit Kräutern Peperonata Cailler Mousse oder Frucht
Sonntag, 17. November	Salatbuffet Bouillon Pächterinnen Art Thurgauer Braten an Calvadossauce Safrannudeln Romanesco mit Mandeln Dessertteller Lindenhof oder Frucht	Salatbuffet Japanische Kürbissuppe Kaninchenragout Tessiner Art Tessiner Polenta Fenchel mit Zitronenkäsekruste Dessertteller Lindenhof oder Frucht

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

# Abendessen vom 11. bis 17. November 2024

---

## Menü

Montag, 11. November	Crèmesuppe Garnierter Herbstteller mit Pastete, Terrine, Cumberland sauce, Selleriesalat, geschmorter Kürbis usw. Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 12. November	Crèmesuppe Apfelkuchen mit Zimtrahm Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 13. November	Crèmesuppe Äpler One Pot mit Gemüse, Speck und Käse Salat Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 14. November	Crèmesuppe Rührei mit Kräutern und Tomatenwürfeli auf Toast Nüsslisalat Milchkaffee oder Tee
Freitag, 15. November	Crèmesuppe Brotauflauf mit Kirschen Milchkaffee oder Tee
Samstag, 16. November	Crèmesuppe Wurstweggen mit Kopfsalat Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 17. November	Crèmesuppe Gschwellti mit Käse 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, Geflügel sowie Brot und Backwaren.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.  
Änderungen vorbehalten.