

Mittagessen vom 17. bis 23. Juni 2024

	Menü I	Menü II
Montag, 17. Juni	Salatbuffet Bouillon mit Sherry Pouletgeschnetzeltes Casimir Reis Früchtégarnitur Brönnti Crème oder Frucht	Salatbuffet Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer und Dörraprikosen Gemüselasagne Romanesco Brönnti Crème oder Frucht
Dienstag, 18. Juni	Salatbuffet Tomatensuppe mit Basilikumrahmhaube Rindsgulasch Müscheliteigwaren Tomate Provençale Coupe Dänemark oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Amerikanische-Art Lammgeschnetzeltes mit Kräutern Gerstotto Bohnenbündeli Coupe Dänemark oder Frucht
Mittwoch, 19. Juni	Salatbuffet Bouillon mit Wasabi-Käse-Croûtons Schweins-Cordon Bleu Giovanni Country-Frites mit hausgemachtem Ketchup Vychi-Rüebli Limettencrème auf Papayasalat oder Frucht	Salatbuffet Sellerie-Apfelsuppe Teriyaki Gemüse-Tofu-Spiessli mit Gewürzreis Glasierter Senfkohl Limettencrème auf Papayasalat oder Frucht
Donnerstag, 20. Juni	Überraschungsvorspeise Grünerbsenpüreesuppe mit Sesamschaum Walliser-Braten an Sauce Apricotine Kartoffelgratin Gefüllte Champignons Crema Catalana oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon Chantilly Käse-Zwiebelkuchen mit Limetten-Quark-Dip Sommersalat mit Melonen Crema Catalana oder Frucht
Freitag, 21. Juni	Salatbuffet Bouillon mille-fanti Lachsragout vom Swisslachs aus 'Lostallo' an Zitronen-Dill-Sauce Nüdeli Romanesco mit Mandeln Weisses Caotinamousse auf Rhabarberkompott oder Frucht	Salatbuffet Minestrone Gefüllte Kalbsbrust an Senfjus Linsentätschli Glasierte Kefen Weisses Caotinamousse auf Rhabarberkompott oder Frucht
Samstag, 22. Juni	Salatbuffet Fenchelcrèmesuppe mit Orangen und Pernod Walliser-Steak an Rotweinjus Duchesse Kartoffeln und Kohlrabi Caramel-Panna Cotta mit Portweifeigen oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Kräuterflädli Kaninchenfleischvogel aus Bärau Püree von blauen St.Galler-Kartoffeln Blumenkohl Polnische-Art Caramel Panna Cotta mit Portweifeigen oder Frucht
Sonntag, 23. Juni	Salatbuffet Bouillon Lukullus Kalbs-Saltimbocca an Marsalasauce Safranrisotto Ratatouille Erdbeerparfait mit marinierten Erdbeeren oder Frucht	Salatbuffet Meerrettichsuppe mit karamellisierten Äpfeln Roastbeef mit Sauce Bernaise Krokette Gemüsegarnitur Erdbeerparfait mit marinierten Erdbeeren 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 17. bis 23. Juni 2024

Menü

Montag, 17. Juni	Crèmesuppe "Fitnessteller" Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter Verschiedene Salate Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 18. Juni	Crèmesuppe Milchreis köpflig mit Kirschen Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 19. Juni	Crèmesuppe Garnierter Ochsenmaulsalat mit geschwellten Kartoffeln Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 20. Juni	Crèmesuppe Flammkuchentrost Blattsalat Milchkaffee oder Tee
Freitag, 21. Juni	"Freiburger Hüttensuppe" Währschafte Gemüsesuppe Mütschli Milchkaffee oder Tee
Samstag, 22. Juni	Crèmesuppe Ramequin mit Tomaten und Kräuter Bunter Salat Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 23. Juni	Crèmesuppe Melonenteller mit Rohschinken 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.