

# Mittagessen vom 2. bis 8. September 2024

	Menü I	Menü II	
Montag, 2. September	Salatbuffet Bouillon mit Porto Kalbsvoressen an Zitronensauce Mais-Couscous Bohnen Pfirsichkaltschale oder Frucht	Salatbuffet Kräutersuppe Gemüse-Stroganoff auf Schnittlauch-Blinis mit Sauerrahm und Cashewnüssen Pfirsichkaltschale oder Frucht	
Dienstag, 3. September	Salatbuffet Zucchettisuppe mit Peperonistreifen Schulterbraten vom Alpschwein an Estragon-Biersauce Kroketten Vichy Rüebli Vanillecrème mit Heidelbeeren oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Chantilly Panierter Feta an pikanter Tomatensauce Erbsenreis Vanillecrème mit Heidelbeeren oder Frucht	
Mittwoch, 4. September	Salatbuffet Bouillon mit Gemüsewürfeli Trutenragout mit Nektarinen Spinatspätzli Schwarzwurzelgratin Fruchtsalat mit Kirsch oder Frucht	Salatbuffet Blumenkohlsuppe mit Safrancroûtons Gemischtes Chipolataspiessli an Preiselbeer-Zwiebelsauce Griessschnitte Lauchgemüse Fruchtsalat mit Kirsch oder Frucht	
Donnerstag, 5. September	Überraschungsvorspeise Indische Linsensuppe Emmentaler Brätschnitzel mit Zitronenschnitz Country-Cuts Blattmangold Berliner oder Frucht	Überraschungsvorspeise Morgenrotbouillon Garnierter Käsekuchen mit Sommerkräuter Salat Berliner oder Frucht	
Freitag, 6. September	Salatbuffet Bouillon Backerbsen Gebratenes Alpenzander-Filet auf Champagner-Sauerkraut mit Randen-Kartoffelstock Lauwarmes Apfelkompott mit Calvadosrahm oder Frucht	Salatbuffet Shiitake-Pilzsuppchen Sunny-Schnitzel an Honig-Senf Sauce Gnocchi Peperoni-Aubergine Gemüse Lauwarmes Apfelkompott mit Calvadosrahm oder Frucht	
Samstag, 7. September	Salatbuffet Eblysuppe mit Lauch Schweins-Saltimbocca an Marsalasauc Traubenrisotto mit Grappa Romanesco mit Mandeln Hausgemachte Sorbet-Variation oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Griess Vegetarische Momos an pikanter Sauce Lauwarmer Glasnudelsalat Hausgemachte Sorbet-Variation oder Frucht	
Sonntag, 8. September	Salatbuffet Bouillon Madrider Art Kalbsrahmgeschnetzelt Nüdeli Früchtegarnitur Zweifarbige Toblerone-Mousse mit Passionsfruchtsauce oder Frucht	Salatbuffet Kürbis-Marronisuppe Schweinsrack an Pilzsauce auf Ofen-Kartoffel-Gemüse mit frischen Kräutern Zweifarbige Toblerone-Mousse mit Passionsfruchtsauce 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 2. bis 8. September 2024

---

## Menü

Montag,  
2. September

Crèmesuppe  
Panierter Urner Bergkäse mit Birnenkompott  
Kopfsalat mit Radisli  
Milchkaffee oder Tee

Dienstag,  
3. September

Crèmesuppe  
Berner Cervelat mit Käse und Speck, Senf  
Kartoffelsalat  
Milchkaffee oder Tee

Mittwoch,  
4. September

Crèmesuppe  
Saison-Birchermüesli mit Butter und Nussbrot  
Milchkaffee oder Tee

Donnerstag,  
5. September

Suppe mit Spatz  
Spezialbrot  
Milchkaffee oder Tee

Freitag,  
6. September

Crèmesuppe  
Rhabarberkuchen mit Vanillerahm  
Milchkaffee oder Tee

Samstag,  
7. September

Crèmesuppe  
Gebackene Poulet-Curry-Balls  
Rosmarinkartoffeln  
Cole-Slow-Salat  
Milchkaffee oder Tee

Sonntag,  
8. September

Crèmesuppe  
Gefüllte Teigwaren an Tomatensauce mit Basilikum  
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.