

Mittagessen vom 22. bis 28. Juli 2024

	Menü I	Menü II
Montag, 22. Juli	Salatbuffet Bouillon andalusische-Art Grillschnecke an Merlotjus Steinpilz-Polenta Aubergine-Tomaten-Gemüse Cailler-Branche Mousse oder Frucht	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Randenrisotto mit kandierten Ingwerbirnen, Hüttenkäse und Curry Cashewnüssen Cailler-Branche Mousse oder Frucht
Dienstag, 23. Juli	Salatbuffet Petersiliencrèmesuppe Oberländer Egli Knusperli an Tartarsauce Salzkartoffeln Bohnen Coupe Romanoff oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Sherry "Shakshuka" mit Grillkäse (orientalisches Gemüsegericht) Coupe Romanoff oder Frucht
Mittwoch, 24. Juli	Salatbuffet Morgenrotbouillon Halsbraten vom Spanferkel an Rosmarinjus Quarkspätzli Kräutertomate Kirschen-Trifle oder Frucht	Salatbuffet Rüebli-suppe mit Kokos und Ingwer Tibetische Momos mit Gemüse und pikanter Sauce Glasnudelsalat mit Erdnüssen und Koriander Kirschen-Trifle oder Frucht
Donnerstag, 25. Juli	Überraschungsvorspeise Fenchelcrèmesuppe mit Orangen "Sommer Special" Grillteller mit gemischten Salaten vom Buffet, hausgemachte Kräuterbutter, Senf oder Mayo Vanilleflan mit Pfirsichkompott oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon mit Fideli Pouletbrüstli im Cornflakes Mantel mit hausgemachtem Aprikosen-Ketchup Kartoffel-Gurkensalat Vanilleflan mit Pfirsichkompott oder Frucht
Freitag, 26. Juli	Salatbuffet Zuppa mille fanti Gottard Zander Saltimbocca aus Erstfeld Safranrisotto Grüne Spargeln Passionsfruchtdessert oder Frucht	Salatbuffet Kohlrabi-Minzsuppe Vitello tonnato garniert Pommes Frites Passionsfruchtdessert oder Frucht
Samstag, 27. Juli	Salatbuffet Krautstielsuppe mit Kräuterseitlingen Schweinsrahmschnitzel Kartoffelstock Bohnen Lindenhof Kirschtorte oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Schnittlauch Kaninchenragout Tessiner-Art Schupfnudeln Knackerbsen Lindenhof Kirschtorte oder Frucht
Sonntag, 28. Juli	Salatbuffet Bouillon mit Wasabi-Käse Croûtons Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art Kartoffelstock Zucchetti Schoggicake oder Frucht	Salatbuffet Pastinakensuppe mit Moccarahm Gigot vom Alpsteinlamm mit Zwiebelkonfitüre und Thymianjus Bramata Sticks mit Mohn Marktgemüse Schoggicake 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 22. bis 28. Juli 2024

Menü

Montag,
22. Juli

Suppe mit Spatz
Weggli
Milchkaffee oder Tee

Dienstag,
23. Juli

Crèmesuppe
"Höibeeristurm"
Milchkaffee oder Tee

Mittwoch,
24. Juli

Crèmesuppe
Wienerli mit Senf
Kartoffelbitzli
Blattsalat
Milchkaffee oder Tee

Donnerstag,
25. Juli

Crèmesuppe
Glarner-Hörnli mit Röstzwiebeln
Apfelmus
Milchkaffee oder Tee

Freitag,
26. Juli

Crèmesuppe
Griessköpfli mit Kirschen
Milchkaffee oder Tee

Samstag,
27. Juli

Crèmesuppe
Garnierter Eiersalat
Milchkaffee oder Tee

Sonntag,
28. Juli

Crèmesuppe
Rhabarberkuchen mit Vanillerahm
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.