

Mittagessen vom 27. Mai bis 2. Juni 2024

	Menü I	Menü II
Montag, 27. Mai	Salatbuffet Bouillon Diablotin Sautierte Schweinssteak an Morchelsauce Kartoffelgratin Blattmangold Schlorzifladen mit Orangenrahm oder Frucht	Salatbuffet Lauchsuppe mit Peterlirahm Gebratener Reis mit Gemüse und karamellisierten Ingwer- Baumnüssen Schlorzifladen mit Orangenrahm oder Frucht
Dienstag, 28. Mai	Salatbuffet Erbsensuppe mit Gin Spaghetti Bolognese Brokkoli Apfelmousse mit Fruchtsauce oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Fideli Käsequiche mit Limettensauerrahm und Mandel-Aprikosen Topping Cherrytomaten Salat Apfelmousse mit Fruchtsauce oder Frucht
Mittwoch, 29. Mai	Salatbuffet Bouillon Amerikanische-Art Emmentaler Lammvoessen Kartoffelstock Dörrbohnen Coupe "heissi Liebi" oder Frucht	Salatbuffet Asiatische Curry-Kokossuppe Weisse und grüne Spargeln an Sauce Hollandaise Reis mit Rüeblirunoise Coupe "heissi Liebi" oder Frucht
Donnerstag, 30. Mai	Überraschungsvorspeise Grünkernsuppe mit Passionsfrucht Hackbraten Maison mit Goji-Beeren an Thymianjus Äpler-Spätzli Überbackene Tomate Zweifarbige Himbeer-Schokoladenmousse oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon mit Selleriestreifen "Sommer Special" Grillteller mit gemischten Salaten vom Buffet dazu hausgemachte Kräuterbutter, Senf oder Mayo Zweifarbige Himbeer-Schokoladenmousse oder Frucht
Freitag, 31. Mai	Salatbuffet Bouillon mit Kräutern Gebratene Eglifilets vom Brienersee mit Mandeln Pommes Nature Lauchgemüse Griessflan mit Aprikosensauce oder Frucht	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Aargauer-Braten an Sauce Vieille Prune Müscheliteigwaren Sous-Vide gegarter Brüsseler Griessflan mit Aprikosensauce oder Frucht
Samstag, 1. Juni	Salatbuffet Randensuppe mit Meerrettichschaum Rindsschmorplätzli an Biersauce Crémige Polenta Zucchetti Erdbeer-Rhabarber Tiramisu oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Cognac Fleischkäse mit Spiegelei Rosmarinkartoffeln Rahmspinat Erdbeer-Rhabarber Tiramisu oder Frucht
Sonntag, 2. Juni	Salatbuffet Bouillon Xavier Kalbgeschnetzeltes Zürcher-Art Rösti Bohnenbündeli Hausgemachter Sorbetteller oder Frucht	Salatbuffet Appenzeller Kräutersuppe Lammrack mit Knoblauchkruste auf Fregola Sarda mit jungem Gemüse Erbsenpüree Hausgemachter Sorbetteller 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 27. Mai bis 2. Juni 2024

Menü

Montag, 27. Mai	Crèmesuppe Apfelrösti Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 28. Mai	Crèmesuppe Appenzeller Toast Salat Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 29. Mai	Crèmesuppe Pouletknusperli an Currysauce Ofenkartoffeln Cole Slaw-Salat Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 30. Mai	Wärschafte Bündler Gerstensuppe Mütschli Milchkaffee oder Tee
Freitag, 31. Mai	Crèmesuppe Aprikosenkuchen mit Quark und Amaretti Milchkaffee oder Tee
Samstag, 1. Juni	Crèmesuppe Eierrösti mit Salat Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 2. Juni	Crèmesuppe Biskuitroulade mit Frischkäse, Rauchlachs und Salatgarnitur 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.