




Mittagessen vom 29. Juli bis 4. August 2024

	Menü I	Menü II	
Montag, 29. Juli	Salatbuffet Bouillon mit Bacherbsen Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei Rosmarinkartoffeln Rahmspinat Schwarzwälder-Dessert oder Frucht	Salatbuffet Süsskartoffelsuppe mit Curry Spaghetti mit Linsen-Bolognese und frischem Basilikum Romanesco Schwarzwälder-Dessert oder Frucht	
Dienstag, 30. Juli	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Geschmorte Kalbsbrustschnitte Walliser-Risotto Glasierte Kefen Erdbeerdessert oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Bäuerinnen-Art Luma-Beef Hacktätschli an grüner Pfeffersauce Country-Cuts Geschmorter Fenchel Erdbeerdessert oder Frucht	
Mittwoch, 31. Juli	Salatbuffet Bouillon mit Cognac Schweins-Cordon Bleu Kroketten Bohnenbündeli Zuger Kirschtorte oder Frucht	Salatbuffet Fenchelsuppe mit Zitronengras Spinat-Gruyere Quiche mit sommerlichem Tomatensalat und Sauerrahm-Limettendip Zuger Kirschtorte oder Frucht	
Donnerstag, 1. August Nationalfeiertag	Überraschungsvorspeise Sellerie-Apfel Crèmesuppe mit Nussrahmaube Rindsgeschnetzeltes an Balsamicosauce Müscheli Teigwaren Coco-Bohnen Savarin mit Fruchtsalat oder Frucht	Überraschungsvorspeise Morgenrotbouillon Kichererbsencurry mit Gemüse im Süsskartoffelstampf-Ring Savarin mit Fruchtsalat oder Frucht	
Freitag, 2. August	Salatbuffet Bouillon Chantilly Fischstäbli (NOR) an Remouladensauce Kurkumakartoffeln Lauchgemüse Coupe "Heissi Liebi" oder Frucht	Salatbuffet Gelberbsensuppe Geschmorte Schweinshaxe an Orangen-Senfauce Salbei-Polenta Kohlrabi Coupe "Heissi Liebi" oder Frucht	
Samstag, 3. August	Salatbuffet Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce Kartoffelstock Marktgemüse Dessertteller Lindenhof oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Madrider-Art Kaninchenhacktätschli an Bordeauxjus Dinkel Kernotto Peperonata Dessertteller Lindenhof oder Frucht	
Sonntag, 4. August	Salatbuffet Bouillon mit Mohnflädli Kalbsrahmschnitzel Nüdeli Früchtgarnitur Beschwipste Melonen mit Limetten- Basilikum Sorbet oder Frucht	Salatbuffet Gelbe Tomatensuppe mit Pfirsichwürfeli Spanferkelkotelette an Estragon-Biersauce mit Honig-Äpfeln Kartoffel-Steinpilz Gratin Rüebli-Duett Beschwipste Melonen mit Limetten- Basilikum Sorbet 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 29. Juli bis 4. August 2024

Menü

Montag, 29. Juli	Crèmesuppe Garnierter Wurst-Käse-Salat Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 30. Juli	Crèmesuppe Heidelbeerkuchen mit Rahm Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 31. Juli	Crèmesuppe Melonen mit Rohschinken Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 1. August	Kalbsbratwurst und Cervelat vom Grill mit Senf Verschiedene Salate 1. August-Weggen Berner Meringue mit Beeren und hausgemachter Glace
Freitag, 2. August	Crèmesuppe Belegte Brötli mit Thon, Ei und Spargeln Milchkaffee oder Tee
Samstag, 3. August	Crèmesuppe Apfelchüechli mit Vanillesauce Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 4. August	Crèmesuppe Appenzeller Alpenschwipsler Käseschnitte Kopfsalat 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.