

Mittagessen vom 3. bis 9. Februar 2025

	Menü I	Menü II
Montag, 3. Februar	Salatbuffet Bouillon mit Porto Pouletschenkel Cordon Bleu Country Frites Rüebli Duett Caramelköpfli oder Frucht	Salatbuffet Basler Mehlsuppe Pilzschnitte mit getoastetem Butterzopf und Blattspinat Caramelköpfli oder Frucht 
Dienstag, 4. Februar	Salatbuffet Gurkencrèmesuppe mit Dill Hacktätschli mit getrockneten Tomaten Schupfnudeln mit Salbei Rotkraut Bratapfelcrème oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Royale Schnitzel vom Schwein an Honig-Senf-Sauce Süsskartoffelstampf Glasierter Pak Choi Bratapfelcrème oder Frucht
Mittwoch, 5. Februar	Salatbuffet Bouillon mit Flädli Kalbsschnitzel an Morchelsauce Nüdeli Brokkoli Meringue mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Randensuppe mit Kokos-Kardamomschaum Käseauflauf an Tomatensauce Buntes Marktgemüse Meringue mit Rahm oder Frucht 
Donnerstag, 6. Februar	Überraschungsvorspeise Kräutercrèmesuppe Rindfleischvogel Polenta Blattmangold Berliner oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon Madrider Art Steinpilzgnocchi mit Marroni und Salbeischaum Lauchstroh Berliner oder Frucht 
Freitag, 7. Februar	Salatbuffet Bouillon mit Lauchstreifen Buntbarsch-Saltimbocca an Safransauce (VN) Limonenreis Zucchetti Blutorangen-Tiramisu oder Frucht	Salatbuffet Indische Linsensuppe Gemüse-Brätschnitzel an Rosmarinjus Lyoner Kartoffeln Rosenkohl mit Birnenwürfeli und Speck Blutorangen-Tiramisu oder Frucht
Samstag, 8. Februar	Salatbuffet Selleriesuppe mit Marroni Lasagne "Verdi" Romanesco Heisse Kirschen mit Zimtrahm oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Pächterinnen Art Trutenragout mit Gartengemüse Kartoffelspätzli Heisse Kirschen mit Zimtrahm oder Frucht
Sonntag, 9. Februar	Salatbuffet Bouillon mit Fideli Paniertes Kalbsschnitzel Pommes Frites Erbsli und Rüebli Schwarzwäldertorte oder Frucht	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Hackbraten "Maison" Risotto Rahmspinat Schwarzwäldertorte oder Frucht

Sofern nichts anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch, Geflügel, Brot und Backwaren.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
Änderungen vorbehalten.

Abendessen vom 3. bis 9. Februar 2025

Menü

Montag,
3. Februar

Crèmesuppe
Omelette mit Kräutern und Schinken
Salat
Milchkaffee oder Tee

Dienstag,
4. Februar

Crèmesuppe
Fotzelschnitten mit Aprikosenkompott
Milchkaffee oder Tee

Mittwoch,
5. Februar

Erbsensuppe mit Gnagi
Spezial-Brot
Milchkaffee oder Tee

Donnerstag,
6. Februar

Crèmesuppe
Rhabarberkuchen mit Vanille-Rahm
Milchkaffee oder Tee

Freitag,
7. Februar

Crèmesuppe
Appenzeller-Toast
Kopfsalat
Milchkaffee oder Tee

Samstag,
8. Februar

Crèmesuppe
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Milchkaffee oder Tee

Sonntag,
9. Februar

Crèmesuppe
Russisches Ei mit Salami garniert
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, Geflügel, Brot und Backwaren.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
Änderungen vorbehalten.