

Mittagessen vom 30. September bis 6. Oktober 2024

	Menü I	Menü II
Montag, 30. September	Salatbuffet Bouillon mit Backerbsen Waadtländer Saucisson mit geräuchertem Speck Peterlikartoffeln Lauchgemüse Meringue mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Garburensuppe Kürbis-Käsekuchen mit Sauerrahm-Dip Randensalat mit Meerrettich Meringue mit Rahm oder Frucht
Dienstag, 1. Oktober	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Rindssaftplätzli an Biersauce Kräuterpolenta Kohlrabi Diplomat oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Selleriestreifen Mit Hackfleisch gefüllte Tomaten Gemüsereis Diplomat oder Frucht
Mittwoch, 2. Oktober	Salatbuffet Bouillon mit Sherry Schweins-Krustenbraten an Honig-Senf-Sauce Kartoffelgratin Erbsli und Rüebli Süssmostcrème oder Frucht	Salatbuffet Indische Linsensuppe Spaghetti mit Linsenbolognese Brokkoli Süssmostcrème oder Frucht
Donnerstag, 3. Oktober	Überraschungsvorspeise Appenzeller Kräutersuppe Poulet-Saltimbocca an Marsalasauce Safranrisotto Zucchettigemüse Coupe "Heissi Liebi" oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon Xavier Frittierte Champignons im Bierteig mit Knoblauchsauce Kräuter Kartoffelstock Coupe "Heissi Liebi" oder Frucht
Freitag, 4. Oktober	Salatbuffet Bouillon mit Teigwaren Fischstäbli (DE) an Remouladensauce Kurkumakartoffeln Rahmspinat Grosis Apfelschnitzli mit Calvadosrahm oder Frucht	Salatbuffet Tomatensuppe mit Basilikumrahmhaube Kalbs-Adrio an geräucherter Paprikasauce Kichererbsen-Tätschli Bohnen Grosis Apfelschnitzli mit Calvadosrahm oder Frucht
Samstag, 5. Oktober	Salatbuffet Blumenkohlsuppe Schweinsrahmschnitzel Nüdeli Früchtégarnitur Zwetschgen-Tiramisu oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Pächterinnen-Art Pouletfleischvogel Linsen-Mais-Couscous Schwarzwurzeln Zwetschgen-Tiramisu oder Frucht
Sonntag, 6. Oktober	Salatbuffet Bouillon Pariser-Art Walliser-Braten an Sauce Abricotine Pommes Frites Kräutertomaten Fruchtsalat mit Kirsch oder Frucht	Salatbuffet Lauchcrèmesuppe Rehragout aus regionaler Jagd an Cassissauce Mohnspätzli Rosenkohl Fruchtsalat mit Kirsch 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 30. September bis 6. Oktober 2024

Menü

Montag,
30. September

Crèmesuppe
Hörnli mit Brösmeli und Apfelmus
Milchkaffee oder Tee

Dienstag,
1. Oktober

Crèmesuppe
Griessköpfli mit Waldbeerkompott
Milchkaffee oder Tee

Mittwoch,
2. Oktober

Suppe mit Spatz
Spezialbrot
Milchkaffee oder Tee

Donnerstag,
3. Oktober

Crèmesuppe
Wienerli im Teig
Kopfsalat
Milchkaffee oder Tee

Freitag,
4. Oktober

Crèmesuppe
Aprikosenkuchen mit Amaretti
Milchkaffee oder Tee

Samstag,
5. Oktober

Crèmesuppe
Toast Williams
Nüsslisalat mit Ei
Milchkaffee oder Tee

Sonntag,
6. Oktober

Crèmesuppe
Kaiserschmarren mit Kirschen
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.