

Mittagessen vom 4. bis 10. November 2024

	Menü I	Menü II
Montag, 4. November	Salatbuffet Bouillon mit Flädli Pouletragout an Estragonsauce Merlotrisotto Fenchelgemüse Vanillecrème mit Beeren oder Frucht	Salatbuffet Kräutersuppe Schupfnudeln-Lauch Pfanne mit Parmesan-Spänen und frittiertem Peterli Vanillecrème mit Beeren oder Frucht
Dienstag, 5. November	Salatbuffet Pilzcrèmesuppe Lasagne Verdi mit Pesto Brokkoli Schoggimousse oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Buchstaben Aubergine-Involtini mit Kräuterbulgur gefüllt an Tomatensauce Ofenkartoffeln Schoggimousse oder Frucht
Mittwoch, 6. November	Salatbuffet Bouillon mit Rollgerste Blut- und Leberwurst an Zwiebelschweize Peterlikartoffeln Apfelschnitzli Crèmeschnitte oder Frucht	Salatbuffet Kichererbsensuppe mit Curry Trutenbruststreifen an Zitronen-Dörrtomaten-Sauce Ebly Glasierte Rüeblen mit Honig und Sesam Crèmeschnitte oder Frucht
Donnerstag, 7. November	Überraschungsvorspeise Gemüsecrèmesuppe Rindsgeschnetzeltes nach Winzer-Art Polenta mit Marroni Rotkraut Mocca-Quark Crème oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon mit Sherry Parmesan-Nussbraten mit Kürbischutney auf Ofengemüse Mocca-Quark Crème oder Frucht
Freitag, 8. November	Salatbuffet Bouillon Xavier Fischroulade mit Gemüse (DE) an Absinthsauce Safranreis Blattspinat Heisse Zwetschgen mit Zimtrahm oder Frucht	Salatbuffet Petersilienwurzelsuppe Gefüllte Schweinsbrust an Honig-Senf-Sauce Kernotto Dörrbohnen Heisse Zwetschgen mit Zimtrahm oder Frucht
Samstag, 9. November	Salatbuffet Fenchelcrèmesuppe mit Orangen Berner Platte Salzkartoffeln Sauerkraut Brönnti Crème oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Griess Kalbs-Pojarski an geräucherter Paprikasauce Linsen-Griessschnitten Kohlrabi a la crème Brönnti Crème oder Frucht
Sonntag, 10. November	Salatbuffet Bouillon Lukullus Gempfeffer (AT) Grossmutter-Art Kürbispätzli Rosenkohl Kastanien-Parfait mit Portweifeige oder Frucht	Salatbuffet Asiatische Curry-Kokos Suppe Kalbfleischvogel Kartoffel-Süsskartoffel Gratin Wurzelgemüse Kastanien-Parfait mit Portweifeige 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 4. bis 10. November 2024

Menü

Montag, 4. November	Crèmesuppe Rhabarberkuchen mit Vanillerahm Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 5. November	Crèmesuppe Garnierter Siedfleischsalat Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 6. November	Crèmesuppe Wegglisandwiches mit Ei, Gurke und Kresse Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 7. November	Crèmesuppe Lauchchüechli mit Speck Nüsslisalat Milchkaffee oder Tee
Freitag, 8. November	Reichhaltige Kartoffelsuppe Mütschli Milchkaffee oder Tee
Samstag, 9. November	Crèmesuppe Griessköpfli mit Aprikosensauce Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 10. November	Crèmesuppe Spaghetti Napoli mit Basilikum und Reibkäse Blattsalat 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.