

Mittagessen vom 6. bis 12. Januar 2025

	Menü I	Menü II
Montag, 6. Januar 3- Königs-Tag	Salatbuffet Bouillon mit Gemüsestreifen Poulet-Schenkel-Ragout an Honig-Senf-Sauce Quarkspätzli Ratatouille Warme Apfelschnitzli mit Lebkuchenrahm oder Frucht	Salatbuffet Rüeblicrèmesuppe mit Pistazienrahmwolke "Palak Paneer" Indisches Curry mit Spinat und Paneer-Käse Basmatireis Fladenbrot Warme Apfelschnitzli mit Lebkuchenrahm oder Frucht
Dienstag, 7. Januar	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Rindsragout an Balsamicosauce Maisgaletten Knackerbsen Caramelköpflli im Weckglas oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Fideli Mixed Grill-Spiessli an Sauce Mexicain Getreide Kernotto Marinierter Ofenkürbis mit Zimt Caramelköpflli im Weckglas oder Frucht
Mittwoch, 8. Januar	Salatbuffet Bouillon mit Sherry Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Lyoner-Kartoffeln Bohnen Toggenburger Zimtfladen mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Gerstensuppe Artischocken-Ravioli an Salbeibutter mit mariniertem Burrata, konfierten Kirschtomaten und Pesto Toggenburger Zimtfladen mit Rahm oder Frucht
Donnerstag, 9. Januar	Überraschungsvorspeise Solothurner Wysuppe Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Reis Blattspinat Schwarzwäldertorte oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon mit Backerbsen Geschnetzelte Kalbsleber Rösti Bohnen Schwarzwäldertorte oder Frucht
Freitag, 10. Januar	Salatbuffet Haferflockensuppe Pochiertes Swiss Lachsfilet an Noilly-Prat-Sauce Salzkartoffeln Blattmangold Fruchtsalat mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Madrider-Art Schweinschaxe an Biersauce Serviettenknödel Bayrisch-Kraut Fruchtsalat mit Rahm oder Frucht
Samstag, 11. Januar	Salatbuffet Kürbissuppe mit Marroni Hackbratenkugeln mit Aprikosen an Apricotinesauce Nusspolenta Kohlrabi Tiramisu oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Xavier Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit pochiertem Ei und Käsesauce Tiramisu oder Frucht
Sonntag, 12. Januar	Salatbuffet Bouillon Pariser-Art Kalbsbrätchügeli im Kartoffelstock-Ring Erbsli und Rüebli Coupe Dänemark oder Frucht	Salatbuffet Grünkernsuppe mit Passionsfrucht Schweinsfilet im Kräutermantel an Zitronengrassauce Randenrisotto mit Gorgonzola Wintergemüse Coupe Dänemark 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 6. bis 12. Januar 2025

Menü

Montag,
6. Januar

Crèmesuppe
Drei-Königs z`Nacht
Milchkaffee oder Tee

Dienstag,
7. Januar

Crèmesuppe
Aprikosenkuchen mit Quark und Amaretti
Milchkaffee oder Tee

Mittwoch,
8. Januar

Crèmesuppe
Cervelat-Krebs mit Barbecuesauce
Kartoffelslat
Milchkaffee oder Tee

Donnerstag,
9. Januar

Crèmesuppe
Dampfnudeln mit Vanillesauce
Milchkaffee oder Tee

Freitag,
10. Januar

Crèmesuppe
Gemüsejalousie an Schnittlauchsauce
Nüsslisalat mit Ei
Milchkaffee oder Tee

Samstag,
11. Januar

Crèmesuppe
Müschelli-Teigwaren an Tomaten-Salbeisauce mit Parmesan
Salat
Milchkaffee oder Tee

Sonntag,
12. Januar

Crèmesuppe
Wurstweggen
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.