

Mittagessen vom 8. bis 14. Juli 2024

	Menü I	Menü II
Montag, 8. Juli	Salatbuffet Bouillon Pächterinnen-Art Schweins-Saltimbocca an Marsalasaucе Safranrisotto mit Steinpilzen Romanesco Meringue mit Glace oder Frucht	Salatbuffet Selleriesuppe mit Birne Tortilla mit Gemüse, Kartoffeln und frischen Kräutern Knoblauch-Quark Dip Meringue mit Glace oder Frucht
Dienstag, 9. Juli	Salatbuffet Minestrone "Sommer Special" Grillteller mit gemischten Salaten vom Buffet, hausgemachte Kräuterbutter, Senf oder Mayo Latte Cotta mit Mango oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Dubarry Kalbs-Adrio an Zwiebeljus Thymiankartoffeln Ratatouille Latte Cotta mit Mango oder Frucht
Mittwoch, 10. Juli	Salatbuffet Bouillon mit Kräuterflädli Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites Bohnenbündeli Fruchtsalat mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Erbsensuppe mit Minze Kung-Pao Blumenkohl mit Crème Fraiche Jasminreis Fruchtsalat mit Rahm oder Frucht
Donnerstag, 11. Juli	Überraschungsvorspeise Solothurner Wysüpli Spaghetti Bolognese Brokkoli Schwedentörtli oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon Carmen Süsskartoffel-Curry mit roten Linsen, Gemüse, Pinienkernen und Oregano Schwedentörtli oder Frucht
Freitag, 12. Juli	Salatbuffet Bouillon mit Eierfäden Lachsforellenfilet aus Rubigen an Lauchsauce, Pommes Nature Zitronenspinat Vanillecrème mit frischen Heidelbeeren oder Frucht	Salatbuffet Randensuppe mit Meerrettichschaum Schweinsgeschnetztes "sweet and sour" Gefüllte Peperoni mit Kokosreis und Zucchini Vanillecrème mit frischen Heidelbeeren oder Frucht
Samstag, 13. Juli	Salatbuffet Gemüsecremsuppe Falscher Haase an grüner Pfeffersauce (Hackbraten mit Ei gefüllt) Spätzli Vichy-Rüebli Gebackene Pflaume mit Mohnsträusel und Joghurtglace oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Chantilly Rindgeschnetztes Förster-Art Randen-Couscous Ofen-Fenchel Gebackene Pflaume mit Mohnsträusel und Joghurtglace oder Frucht
Sonntag, 14. Juli	Salatbuffet Bouillon mit Fideli Kalbsschulterbraten an Morchelsauce Kartoffelstock mit Rosmarin Sommergemüse Dessertteller Lindenhof oder Frucht	Salatbuffet Grünerbsensuppe mit Sesamschaum Appenzeller Entenbrust an Aprikosensauce Auf Bramata Zitronen-Thymian Galette Mais-Püree, Mini Mais, Popcorn und flambierte Aprikosen Dessertteller Lindenhof 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 8. bis 14. Juli 2024

Menü

Montag,
8. Juli

Crèmesuppe
Weisswurst mit süssem Senf
Kartoffelsalat
Bretzel und Bier
Milchkaffee oder Tee

Dienstag,
9. Juli

Crèmesuppe
"Gschwellti" mit Käse
Milchkaffee oder Tee

Mittwoch,
10. Juli

Crèmesuppe
Wegglisandwiches mit Poulet-Curry, Kresse und Gurken
Milchkaffee oder Tee

Donnerstag,
11. Juli

Crèmesuppe
Garnierter Sommerteller mit Melonen, Pastete, Terrine, Selleriesalat
und Rauchlachs
Spezialbrot
Milchkaffee oder Tee

Freitag,
12. Juli

Crèmesuppe
Aprikosenkuchen mit Quark und Amaretti
Milchkaffee oder Tee

Samstag,
13. Juli

Crèmesuppe
Toast Williams
Kopfsalat mit Radiesli
Milchkaffee oder Tee

Sonntag,
14. Juli

Crèmesuppe
Eierhörnli
Apfelmus
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.