

04.10 - 10.10.	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit Hauptkomponenten aus Schweizer- und Regionalprodukten	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
Montag 04.10.	Rippli im Blätterteig an Pfefferjus Mischgemüse Neuen Bratkartoffeln	Salatbuffet / Tagessuppe		Gebackener Camembert mit Nüsslisalat	Basler Brötli mit Rauchlachs Zwiebeln und Kapern	Fisch Frankreich + Holland
		Meeresfische mit Basilikumsauce Dinkelnudeln mit Gemüsewürfeln	Blut und Leberwurst mit Sauerkraut Apfelschnitzen und Salzkartoffeln			
Dienstag 05.10	Rehgeschnetzeltes Rotkohl und Maroni Schupfnudeln	Saisonfrucht		Kohlrabicreme- Suppe mit Pinienkernen	Herbstsalat mit Grapefruit und Orangenfilet Avocadowürfeln und Mandelsauce	Jakobsmuschel Holland Reh Österreich
		Jakobsmuscheln an Peterlie-Knoblauchsauce Chicoreestreifen und schwarzem Reis	Blut und Leberwurst mit Sauerkraut Apfelschnitzen und Salzkartoffeln			
Mittwoch 06.10.	Schweinspiccata Blumenkohl Tomatenspaghetti	Maroni-Tiramisu im Glas		Poulet Nuggets mit Salat und Tartarsauce	Birchermüesli	
		Salatbuffet / Romanesco Mandelcrèmesuppe	Doppeltes Entrecote in Scheiben geschnitten Griess mit Gemüsewürfeln Harissa Basilikum Salsa			
Donnerstag Geburtstagsmenü 07.10.	Geschmorte Kalbshaxe Erbsli und Ruebli Kartoffelstock	Fruchtsalat mit Rahm		Sautierte Steinpilze auf Polentaboden mit Rahmsauce	Morchelterrine mit Birnenwürfeln Waldnuss und Nüsslisalat	Steinbutt Holland
		Salatbuffet / Tagessuppe	Pochierter Steinbutt im Zitrongrass-Ingwer-Sud serviert mit Grillierten Fenchelscheiben und Tomaten- Crostini			
Freitag 08.10.	Gebratenes Lachsfilet mit Sauce Bearnaise Gemüse Petersillienkartoffeln	Vanille und Caféglaçe mit Rahm		Käsewähe	Roastbeefeller garniert	Entebrust Frankreich Lachs Norwegen
		Salatbuffet / Geflügelbouillon mit Backerbsen	Lackierte Entenbrust Pecannuss-Ingwersauce Wokgemüse mit Lupinkernen und Chinesischen Dampfravioli			
Samstag 09.10.	Lammgigot mit Ratatouille und Polenta	Saisonfrucht		Fotzelschnitte mit Zwetschgenkompott	Heringsalat mit Äpfel und Zwiebelringen	
		Salatbuffet / Tagessuppe	Braisiertes Endivien mit Ajvarsauce Kartoffelgaletten mit Schnittlauch und Tofuwürfeln			
Sonntag 10.10.	Rindsfilet Wellington mit Erbsli und Ruebli Portweinjus	Quarktorte mit Fruchtsauce		Café Complet	Café Complet	
		Salatbuffet/ Bouillon mit Eierstich	Kalbsrücken in Scheiben auf Gemüsebeet Balkenkartoffeln Salbei und Kräuter- Paprika- Quark			
Dessert Teller						

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Wenn nichts anders deklariert ist,
stammt unser Fleisch aus der Schweiz