

11.10 - 17.10	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit Hauptkomponenten aus Schweizer- und Regionalprodukten	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
Montag 11.10.	Gefüllte Kalbsbrust mit Zucchettifächer Krawättli Teigwaren	Salatbuffet / Tagessuppe Gebratener Reis mit Sojasprossen, Gemüse, Tofuwürfeln, Erbsli Omelett mit Chiasamen	Kürbisrisotto mit Trockenfleisch und Kräuterquark	Münchner Weisswurst mit süssem Senf und Butterbretzel	Frischkäseterrine auf mariniertem Gemüse	
Dienstag 12.10.	Schweins- Saltimbocca Saisongemüse Parmesan Risotto	Apfelwähe Salatbuffet /Oxtail mit Sherry Geflügelgalantine an Weissm Balsamicojus Broccoli-Ruebliterrine und Sesam - Galetten	Kürbisrisotto mit Trockenfleisch und Kräuterquark	Berner Märitsuppe mit viel Einlage	Götterspeise	Lamm Australien
Mittwoch 13.10.	Pouletbrust mit Rosmarinjus Schwarzwurzeln Safran Tagliatelle	Saisonfrucht Salatbuffet / Tagessuppe Thunfischfilet im Gemüsesafran- Mantel mit frischen Muscheln und Knoblauch Brot	Kürbisrisotto mit Trockenfleisch und Kräuterquark	Toastbrot überbacken mit Champignons, Käse und Béchamelsauce	Nüsslisalat mit Ei und Speck	Thunfisch Philippinen
Donnerstag Geburtstagsmenü 14.10.	Hackbraten mit Bohnen und Ruebli Kartoffelstock	Iglu Glacé mit Rahm Salatbuffet / Weisse Bohnencremesuppe Hasenfilet mit Maroni Rotkohl Preiselbeeren Urdinkel- Nudeln Ginjus	Kürbisrisotto mit Trockenfleisch und Kräuterquark	Schinkengipfeli mit Salat	Birchermüesli	Hasen Österreich
Freitag 15.10.	Forellenfilet gebraten mit Mandelbutter Blattspinat Salzkartoffeln	Fruchtsalat mit Orangenfilets Salatbuffet / Gemüsebouillon mit Fideli Fohlenmedaillon mit Getreidekruste Grillgemüse Kalter Olivensauce	Kürbisrisotto mit Trockenfleisch und Kräuterquark	Rührei mit Toast	Tessiner Käse und Fleischteller	
Samstag 16.10.	Fleischkäse mit Jus Rahmwirsing Dauphinekartoffeln	Saisonfrucht Salatbuffet / Tagessuppe Tortillas gefüllt mit Spinat und Rauchlachs an Hafer Kokosmilch- Sauce	Kürbisrisotto mit Trockenfleisch und Kräuterquark	Apfelstrudel mit Zimtsauce	Rindstartar mit Kapern und Zwiebelringen Toast und Butter	Lachs Norwegen
Sonntag Geburtstagsmenü 17.10.	Eglifilet an Safransauce Tomate mit Erbsen gefüllt Kartoffelgratin	Cassata mit Rahm Salatbuffet / Géflugel Bouillon mit Flädli Schweinsfilet Medaillons mit Tamarinkruste Cocobohnen Bratkartoffeln und Kalter Avocadosauce	Kürbisrisotto mit Trockenfleisch und Kräuterquark	Café Complet	Café Complet	Egli Estland
		Emmentaler Brännli creme				

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

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