

18.10 - 24.10	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit Hauptkomponenten aus Schweizer- und Regionalprodukten	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
<b>Montag 18.10.</b>	Chipolata-Spiess auf Weissweinsrisotto	<b>Salatbuffet / Tagessuppe</b> Lammentrecote Harissaschaum Gemüsecouscous und jungen Zwiebeln	Capuns mit Eierschwämmli und Patissonwürfeln Kräuterrahmsauce	Pizza mit Schinken Champignons und Mozzarella	Kirschenwähe mit Rahm	Lamm Australien
<b>Dienstag Geburtstagsmenü 19.10.</b>	Hacktätschli mit Rosenkohl Kartoffelstock	<b>Saisonfrucht</b> <b>Salatbuffet / Tomatencreme mit Aubergine</b> Reisnudeln an Kokosmilchsauce mit Kräutern Rauchtofu und Grillgemüse	Capuns mit Eierschwämmli und Patissonwürfeln Kräuterrahmsauce	Cervelat mit Senf und Brot	Avocadosuppe mit Joghurt und rosa Crevetten Olivenbrot-Scheibe	Rosa Crevetten Dänisch
<b>Mittwoch 20.10.</b>	Blätterteigpastetli mit Brätkügeli, Champignons Erbsli und Ruebli	<b>Creemeschnitte</b> <b>Salatbuffet / Flädliisuppe</b> Riesencrevetten Peterlieknoblauchsauce geschmorter Chicoree und Sesam- Galette	Capuns mit Eierschwämmli und Patissonwürfeln Kräuterrahmsauce	Kürbissuppe mit Kürbiskern-Brotcroutons	Wildterriner mit Sellerie-Apfelsalat	Riesencrevetten Vietnam
<b>Donnerstag 21.10.</b>	Wildschweinragout mit Preiselbeersauce Rotkraut Spätzli mit Maroniwürfeln	<b>Schokoladenmousse im Glas</b> <b>Salatbuffet / Berner Märtsuppe</b> Kaninchenleber an lauwarmem Rucola jungen Zwiebeln, Gemüse Griesscroutons mit Chiasamen	Capuns mit Eierschwämmli und Patissonwürfeln Kräuterrahmsauce	Crêpes mit Konfitüre	Herbstsalat mit Wachteleier und geräucherter Wachtelbrust	Wildschwein Österreich Kaninchen Ungarn
<b>Freitag 22.10.</b>	Zanderfilet Grenobler Art ( mit Kapern und Zitrone ) Fenchelgemüse, Spinat Pilawreis	<b>Orangenroulade mit Grand-Marniersauce</b> <b>Salatbuffet / Tagessuppe</b> T-Bone Steak mit grillierten Auberginenscheiben Kartoffelspiess Estragon-Tomatensabayon	Capuns mit Eierschwämmli und Patissonwürfeln Kräuterrahmsauce	3 verschiedene Käsesorten mit Gschwellti Zigerbutter und Kümmel	Birchermüesli	T Bone USA Zander Estland
<b>Samstag 23.10.</b>	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Gemüse Pommes Frites	<b>Waldbeeren Parfait</b> <b>Salatbuffet / Blumenkohlcreme Suppe</b> Entenbrust mit Braisiertem Pakchoi Petersilienwurzel- Purée und gebratene Cavaletti	Capuns mit Eierschwämmli und Patissonwürfeln Kräuterrahmsauce	Moussaka ( Hackfleisch- Auberginenaufauf )	Mango-Feta- Cherrytomatensalat mit Curry-Kokosmilch- Sauce	Entebrust Frankreich
<b>Sonntag 24.10.</b>	Riz Casimir ( Kalb ) mit Früchtespiess	<b>Saisonfrucht</b> <b>Salatbuffet / Bouillon mit Schnittlauch-Biskuit</b> Bisonfilet-Ballotine mit Tomatenspiess Balsamico-Essig Quinoagaletten	Capuns mit Eierschwämmli und Patissonwürfeln Kräuterrahmsauce	Café Complet	Café Complet	Bison USA
		<b>Eclair mit Vanillecremefüllung</b>				

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

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