

25.10 - 31.10	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit Hauptkomponenten aus Schweizer- und Regionalprodukten	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
<b>Montag 25.10.</b>	Putenbrust mit Cassisjus Kohlrabi und Semmelknödeln	<b>Salatbuffet / Tagessuppe</b> Ravioli gefüllt mit Steinpilzen auf Kürbis- Carpaccio Kürbisöl und Kürbiskernen	Bernerplatte mit Rippli, Schüblig, Speck, Dörrbohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln	Quiche Lorraine mit Salat	Butterbretzel mit Salami und Schinken gefüllt	Pute Ungarn
<b>Dienstag 26.10.</b>	Ossobuco Cremolata gedünstete Kefen Grilltomate Polenta	<b>Salatbuffet / Alplerkräuter - Käse Suppe</b> Krabbenfleisch im Strudelteig Frischer Spinat mit Pinienkernen und milder Knoblauchsauce	Bernerplatte mit Rippli, Schüblig, Speck, Dörrbohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln	Kalbsbratwurst mit Brot und Senf	Thunfischmousse garniert Toastbrot und Kapern	Krabbenfleisch Island
<b>Mittwoch 27.10.</b>	Geschnetzelte Kalbsleber mit Jus Saisongemüse Reis	<b>Birnentorte</b> <b>Salatbuffet / Gemüsebouillon mit Backerbsen</b> Crêpes gefüllt mit Kichererbsen, Quark Chiasamen, Lauchkompott auf Peperoni Emulsion	Bernerplatte mit Rippli, Schüblig, Speck, Dörrbohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln	Tomatencremesuppe mit Pinienkernen	Rauchfischteller mit Meerrettich- Mousse	Rauchfisch Norwegen Frankreich
<b>Donnerstag Geburtstagsmenü 28.10.</b>	Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse Pommes Frites	<b>Mango- Mousse im Glas</b> <b>Salatbuffet / Grünerbsensuppe mit Pfefferminze</b> Lachs im Reismantel Krustentiersauce glasierten Gurken mit Chiasamen	Bernerplatte mit Rippli, Schüblig, Speck, Dörrbohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln	Maronibrötle	Birchermüesli	Lachs Norwegen
<b>Freitag 29.10.</b>	Zackenbarschfilet und Spinat im Teig mit Basilikumschaum	<b>Vanille und Cafe glace mit Rahm</b> <b>Salatbuffet / Tagessuppe</b> Schweinsfilet Médailles mit Beerenjus Gemüseturm und Quinoa Fusilli	Bernerplatte mit Rippli, Schüblig, Speck, Dörrbohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln	Penne Bolognese	Geflügel-Galantine mit Mango-Chutney und Friséesalat	Zackenbarsch Indonesien
<b>Samstag Geburtstagsmenü 30.10.</b>	Kalbpiccata Blumenkohl Tomatenspaghetti	<b>Saisonfrucht</b> <b>Salatbuffet / Pilzcrèmesuppe</b> Pouletbrust mit Tandoori- Gewürz Süsskartoffelbalken Asia- gemüse Thymianjus	Bernerplatte mit Rippli, Schüblig, Speck, Dörrbohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln	Griessbrei mit Zimt und Zwetschgenkompott	Käseteller mit Nussbrot und Trauben	
<b>Sonntag Geburtstagsmenü 31.10.</b>	Zürcher Geschnetzeltes Schwarzwurzeln Rösti	<b>Schwedentörtli</b> <b>Salatbuffet / Bouillon mit Blätterteigstange</b> Seeteufel am Stück gebraten mit Hummer-Ingwersauce Camargue Reis mit Lauchstreifen	Bernerplatte mit Rippli, Schüblig, Speck, Dörrbohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln	Café Complet	Café Complet	Seeteufel Island
		<b>Vanille und Erdbeeren glace mit Rahm</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