

05.01. - 11.01.	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
Montag	Truthahn in Scheiben Kräuterbutter Rosenkohl Polenta	Salatbuffet / Tagessuppe  Saiblings Filet mit Safran- Gemüsesauce Chiasamengaleiten		Dampfnudeln Vanillie-Rumsauce	Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse Gurken, Tomaten und schwarzen Oliven	Saibling Italien
Dienstag Heilige 3 Könige	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Zucchetti, Kohlrabi Kartoffelwürfeln	Gebrannte Creme Salatbuffet/ Champignon Cremesuppe  Poulet-Ananas-Spiessli mit Wok-Gemüse an Kokossauce und Eiernudeln		Fotzelschnitte mit Apfelmus	Tomaten- Carpaccio mit Pinienkernpesto und Parmesanscheiben	
		Frische Frucht Salatbuffet / Tagessuppe  Bouillabaisse Marseillaise ( französischer Meeresfisch- Eintopf ) serviert mit Salzkartoffeln und Knoblauchcroutons				
Mittwoch	Rindszunge,Madeirasjus Rahmwirsing Griessstange	Vanille Eclair Salatbuffet / Tagessuppe  Chef Rösti Gemüsewürfeln, Spiegelei Knoblauch- Sauerrahm		Salatteller mit Poulet Nuggets und Tartar Sauce	Aprikosenwähe mit Rahm	Fisch Frankreich
Donnerstag	Siedfleisch mit Apfel-Meerrettichsauce viel Gemüse Salzkartoffeln	Salatbuffet / Broccoli Cremesuppe  Steinpilzravioli serviert mit einem Gemüsespiess Rohschinken und Kerbelschaum		Tomaten Cremesuppe mit Basilikum	Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeln an französischer Sauce	
		Erdbeere und Vanilleglace mit Rahm Salatbuffet / Tagessuppe  Lammfilet auf Gemüsecouscous mit viel Kernen und jungen Zwiebeln				
Freitag	Zanderfilet Grenobler Art ( mit Kapern und Zitronen ) Fenchelgemüse Pilawreis	Frische Frucht Salatbuffet / Tagessuppe  Chef Rösti Gemüsewürfeln, Spiegelei Knoblauch- Sauerrahm		Lachslauch-Kuchen an Dillsauce	Birchermüesli	Lamm Australien Zander Estland Lachs Norwegen
Samstag	Rindfleischvogel Schonkostgemüse Farfalle-Teigwaren	Elsässer Gugelhopf Salatbuffet/ Geflügelcrème  Halbes Mistkratzlerli auf Grillgemüse lauwarmen Portulak- Salat mit Basilikum- Croutons		Toast Hawaii mit Salat	Rucolasalat mit Panierten Kalbsmilken an Himbeeren Vinaigrette	
		Maroni- Tiramisu Salatbuffet / Bouillon mit Paprikakäse-Croutons  Entenbrust mit Braisiertem Pakchoi und Vollkorn- Crostini				
Sonntag	Roastbeefscheibe mit Sauce Bearnaise Saisongemüse Safrantagliatelle	Chef Rösti Gemüsewürfeln, Spiegelei Knoblauch- Sauerrahm		Cafe Complet	Cafe Complet	Entenbrust Frankreich

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

Herkunftsland Brot: Schweiz

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