26.10 - 01.11	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
Montag 26.10	Schweinsvoressen mit Romanesco Pappardelle	**Salatbuffet / Tagessuppe** Frische Linsenrösti mit Tomaten-Basilikumquark Leinsamen und Spiegelei **Caramelköpfli mit Rahm**	Salatteller mit Käsekuchen	Toastbrot überbacken mit Schinken, und Béchamelsauce gratiniert	Crevettencocktail mit Avocado	
Dienstag 27.10	Entrecote mit Sauce Béarnaise, Bohnen und Pommes frites	**Salatbuffet / Lauchsuppe** Kaninchenfilet im Crèpesmantel mit Balsamicojus und Rüebli-Koriander-Purée **Cafe und Erdbeeren glace mit Rahm**	Salatteller mit Käsekuchen	Frühlingsrollen mit Sweet and Soursauce gemischter Blattsalat	Birchermüesli	Kaninchen Ungarn
Mittwoch 28.10	Cannellonni mit Spinat gefüllt und gratiniert	**Salatbuffet / Tagessuppe** Seeteufel am Stück gebraten mit Hummer-Ingwersauce Camargue Reis sautierter Rucola **Frische Frucht**	Salatteller mit Käsekuchen	Apfelstrudel mit Zimtsauce	Rauchforelle mit Zwiebelringen, Kapern,Toast, Butter und Meerettichrahm	Seeteufel Island
Donnerstag Geburstag Menu 29.10	Kalbs Schnitzel mit Rahm- sauce Saison Gemüse und Kartoffelstock	**Salatbuffet / Gemüsebouillon mit Sternteigwaren** Lammrücken mit kalter Oliven-Basilikumsauce Peperoni- Julienne Randenblätter mit Brotcroutons **Schoggimousse im Glas**	Salatteller mit Käsekuchen	Crèpes gefüllt mit Pilze und Schinken an Rahmsauce	Zwetschgenwähe mit Rahm	Lamm Australien
Freitag Geburstag Menu 30.10	Zürcher Geschnetzeltes mit Nudeln und Ruebli	**Saltbuffet / Griesscremesuppe** Mais- Gemüse-Turm mit Rauchlachs, Chiasamen Dill und Sauerrahm **Vanille Glace mit Rahm**	Salatteller mit Käsekuchen	Minestrone mit Brotcroûtons	Götterspeise mit Früchten	Rauchlachs Norwegen
Samstag Geburstag Menu 31.10	Kalbs-Cordon-bleu mit Saison Gemüse und Pommes frites	**Salatbuffet / Tagessuppe** Auberginen-Lasagne mit Kalbsmilken und würzige Pepronisauce **Zuger Kirschtorte**	Salatteller mit Käsekuchen	Penne mit Tomatensauce Reibkäse	Tessinerteller mit Wurst, Käse und Olivenbrot	
Sonntag Geburstag Menu 01.11	Schweinsfilet Wellington mit Jus Broccoli und Rüebli	**Salatbuffet / Bouillon mit Backerbsen** Pochiertte Eglifilet mit Champagnersauce Bouillon-Gemüse und Risotto **Rüeblitorte**	Salatteller mit Käsekuchen	Café Complet	Café Complet	

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