16.11 - 22.11	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
Montag 16.11	Geschnetzelte Kalbsleber mit Madeirajus Bohnen Krawättli-Teigwaren	**Salatbuffet / Tagessuppe** Schweinsröllchen gefüllt mit Quark und Gemüse Thymianjus und Tikkalinsengaletten **Sachertorte mit Rahm**	Kartoffeln gefüllt mit Vacherin Mont-d`or und Schnittlauch mit Spinat und Kerbelsauce	Weisswurst garniert mit Zwiebeln,Tomaten und Butterbretzel	Zwetschgenwähe mit Rahm	
Dienstag 17.11	Schweinsbraten Schwarzwurzeln Semmelknödel	**Salatbuffet / Gemüsebouillon mit Fideli** Gebratenes Seewolfsfilet mit Gerstenrisotto Zucchettifächer und Portulakemulsion **Frische Frucht**	Kartoffeln gefüllt mit Vacherin Mont-d`or und Schnittlauch mit Spinat und Kerbelsauce	Fotzelschnitte mit Apfelmus	Schabziger-Mousse mit Mostbröckli	Seewolf Griechenland
Mittwoch 18.11	Entrecote-Scheiben mit Sauce Bernaise Rosenkohl Nudeln	**Salatbuffet / Tagessuppe** Leinsamencrèpe mit Lauch und Frühlingszwiebeln gefüllt an Peperonisauce **Schwedentörtli**	Kartoffeln gefüllt mit Vacherin Mont-d`or und Schnittlauch mit Spinat und Kerbelsauce	Spinatwähe mit Speck	Birchermüesli	
Donnerstag 19.11	Saltimbocca Saisongemüse Polenta	**Salatbuffet / Weisse Bohnensuppe mit Speck** Seezunge im Zitronengras-Ingwer-Sud serviert mit grillierter Fenchelscheibe und Topinambur **Frische Frucht**	Kartoffeln gefüllt mit Vacherin Mont-d`or und Schnittlauch mit Spinat und Kerbelsauce	Dampfnudeln mit Vanille-Rumsauce	Nizzasalat (Kopfsalat, Tomaten, Grüne Bohnen, Kartoffel, Thunfisch, Eier und Oliven)	Seezunge Frankreich
Freitag 20.11	Pochierter Lachs Orangensauce Rahmspinat Wildreis	**Salatbuffet / Tagessuppe** Kaninchenwürfeln in der Rogan-Josh-Bouillon gegart mit Zucchetti, Peperoni Auberginen und Linsenkuchen **Schoko-Croquant-Schnitte**	Kartoffeln gefüllt mit Vacherin Mont-d`or und Schnittlauch mit Spinat und Kerbelsauce	Berner Märitsuppe mit viel Einlage	Pfefferterrine mit Zaziki (Gurken, Joghurt, Knoblauch)	Lachs Norwegen Kaninchen Ungarn
Samstag 21.11	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rüebli, Blumenkohl Pommes frites	**Salatbuffet / Currycrème mit Kokosmilch** Perlhuhn an Rosmarinjus Kichererbsen-Pinienker- Terrine und Kürbiswürfeln **Caramelköpfli**	Kartoffeln gefüllt mit Vacherin Mont-d`or und Schnittlauch mit Spinat und Kerbelsauce	Pouletflügeli mit Salat	Nüsslisalat mit Ei und Speck Französische Sauce	Perlhuhn Frankreich
Sonntag 22.11	Schweinsfilet im Teig mit Jus Gemüsebouquet Bratkartoffeln	**Salatbuffet / Bouillon mit Schnittlauch** Spanische Paella mit Miesmuscheln und Chorizowurst **Vanillecrème und Ananaswürfeln**	Kartoffeln gefüllt mit Vacherin Mont-d`or und Schnittlauch mit Spinat und Kerbelsauce	Café Complet	Café Complet	Miesmuschel Holland , Chorizo Spanien

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