

22.12 - 28.12	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
Montag 22.12	Geschmorte Kalbshaxe mit Rahmwirsing und Safranrisotto	Salatbuffet / Tagessuppe Lammrückenfilet mit schwarzer Olivenkruste, Griessgnocchi Zucchettiwürfel und Pestoschaum	Crêpes gefüllt mit Weissbohnen-Purée an leichter Petersiliensauce	Griessbrei mit Aprikosenkompott	Rindstartar mit Kapern und Toast	Lamm Frankreich
Dienstag 23.12	Schweinsrücken mit Jus Speckbohnen Nudeln	Gemischte Glace mit Rahm Gemüsebouillon mit Reis und Tomatenwürfeln Bami Goreng mit Fischstreifen	Crêpes gefüllt mit Weissbohnen-Purée an leichter Petersiliensauce	Heim-Weihnacht		Fischstreifen Frankreich Wild Österreich
Mittwoch Geburstag Menu 24.12	Rindsfilet mit Sauce Béarnaise Saisongemüse und Röstikroketten	Salatbuffet / Tagessuppe Gebratenes Seewolfsfilet mit Venere-Vollreis-Terrine, Zucchettifächer und Portulak Emulsion	Crêpes gefüllt mit Weissbohnen-Purée an leichter Petersiliensauce	Hirschhacktätschli mit Preiselbeersauce, Rotkohl und Semmelknödel	Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons Französische Sauce	Seewolf Griechenland
Donnerstag Weihnachten Geburstag Menu 25.12	Kalbssteak am Stück mit Rahmsauce Tomate Provencale Pommes frites	Zuger Kirschtorte Salatbuffet / Weisse Bohnensuppe mit Speck Perlhuhn an Rosmarinjus Kichererbsen-Pinienkernen-Terrine und Kürbiswürfel	Crêpes gefüllt mit Weissbohnen-Purée an leichter Petersiliensauce	Schweinsfilet mit Steinpilzjus, Gemüsebouquet Pappardelle	Sushi Variation auf Schieferplatte mit eingelegtem Ingwer und Wasabi	Perlhuhn Frankreich
Freitag Stephanstag 26.12	Zürcher Geschnetzeltes mit Saisongemüse und Rösti	Schwarzwälder Torte Salatbuffet / Tagessuppe Pochierte Seezunge im Zitronengras-Ingwer-Sud serviert mit gegrillter Fenchelscheibe und Topinambur	Crêpes gefüllt mit Weissbohnen-Purée an leichter Petersiliensauce	Weinschaumsuppe mit Trüffelbiskuit	Wildteller (Rohschinken, Pastete, Terrine) mit Selleriesalat und Cumberland-Sauce	Seezunge Holland
Samstag Geburstag Menu 27.12	Kalbsbraten mit Jus Broccoli und Rüebl Kartoffelstock	Grand Marnier Orange Parfait Salatbuffet / Currycrème mit Kokosmilch Halbe Peperoni gefüllt mit Orientalischem Reis und Hackfleisch an würziger Paprikasauce	Crêpes gefüllt mit Weissbohnen-Purée an leichter Petersiliensauce	Beinschinken mit Kartoffelsalat	Rauchforelle mit frischen Blinis Nüsslisalat und Sauerrahm	
Sonntag Geburstag Menu 28.12	Blätterteig-Pastetli mit Bratkügel und Champignons Erbsli und Rüebl	Fruchtsalat mit Rahm Salatbuffet / Bouillon mit Schnittlauch Bisonfilet mit Ahornsirup mariniert Cocobohnen und Linsenquark-Puffer	Crêpes gefüllt mit Weissbohnen-Purée an leichter Petersiliensauce	Café Complet	Café Complet	Bison USA
		Caramelköpfl mit Rahm				

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