

Mo-Mi: Gemüsereis serviert mit panierten Crevetten

Do: Mistkratzerli serviert mit frittierten Kartoffeln

Fr-So: Gemüseteller mit Falafel und Kräuterquark-Dip

Mittagessen Menu 1

Täglich Salatbuffet

Mo 26.09.22	Zucchettisuppe oder Jus Braten vom Schwein Polenta und Kohlrabi Apfelcrème mit Rahm
Di 27.09.22	Selleriesuppe oder Jus Kalbsragout Teigwaren und Rosenkohl Frappé
Mi 28.09.22	Fenchelsuppe oder Jus Hackbraten, Jus Kartoffelstock und Rüebbligemüse Lauwarmes Zwetschgenkompott
Do 29.09.22	Kürbissuppe oder Jus Äplermagronen mit Zwiebelschweizi, Speckwürfeli und Apfelmues Dessert
Fr 30.09.22	Bouillon mit Gemüse oder Jus Fischchnusperli (NL), Cocktailsauce Salzkartoffeln und Rahmspinat Obst
Sa 01.10.22	Randensuppe mit Kokos oder Jus Riz Casimir mit Pouletfleisch Fruchtgarnitur Ofenchüechli mit Rahm gefüllt
So 02.10.22	*Bouillon mit Einlage oder Jus Rehschnitzel Spätzli und Blaukraut Zimt-Glace mit Zwetschgensauce und Schlagrahm

Mittagessen Menu 2

Täglich Salatbuffet

	Zucchettisuppe der Jus Hausgemachte Maultaschen mit Spinatfüllung, Tomatensauce Apfelcrème mit Rahm
	Selleriesuppe oder Jus Vollkornnudeln mit frischen Pilzen an Rahmsauce Frappé
	Fenchelsuppe oder Jus Auberginen Involtini gefüllt mit Salbei Ricotta an Kräutertomaten Sugo Nudeln Lauwarmes Zwetschgenkompott Kürbissuppe oder Jus Apfel- und Zwetschgenwähe serviert mit Schlagrahm Dessert
	Bouillon mit Gemüse oder Jus Tofu gebraten mit Chili, Inger, Cashew- Nüssen serviert mit Reis Obst
	Randensuppe mit Kokos oder Jus Bratkäse (geschmolzener Käse mit einem Schuss saurem Most), Essiggemüse Serviert mit Schalenkartoffeln Ofenchüechli mit Rahm gefüllt
	*Bouillon mit Einlage oder Jus Rösti mit Käse überbacken Zimt-Glace mit Zwetschgensauce und Schlagrahm

Nachtessen

Mo 26.09.22	Toast Melba (mit Pfirsich) Serviert mit Randensalat
Di 27.09.22	Gschwellte Kartoffeln Käseteller mit Zigerbutter
Mi 28.09.22	Dampfnudeln serviert mit Vanillesauce
Do 29.09.22	Belegte Brote mit Ei, Schinken und Käse
Fr 30.09.22	Zigerhörnli serviert mit Birnenkompott
Sa 01.10.22	Wildpastete mit Cumberland sauce, Selleriesalat
So 02.10.22	Buffet mit Brot, Butter, Konfitüre, Käse- und Fleischplatte, Schachtelkäse, Joghurt, Quark, Gebäck und Wähe Milch, Kaffee und Tee

Menukomponenten

1	Grüner Salat od. Kompott (Dreieckschale)	Fr.	3.--
2	Bouillon mit Einlage oder Tagessuppe	Fr.	3.--
3	Teller Hauptgang (Menu 1-3)	Fr.	10.--
4	Tagesdessert	Fr.	2.--

Salatteller

5	Salatteller klein gem. (Frühstücksteller)	Fr.	5.--
6	Salatteller mittel gem. (Suppenteller)	Fr.	8.--
7	Salatteller mit Ei (Menu-Teller)	Fr.	10.--

Nachtessen herzhaft

8	Spiegelei auf Toastbrot	Fr.	10.--
---	-------------------------	-----	-------

Nachtessen süss

9	Fotzelschnitte mit Zimt & Zucker	Fr.	6.--
---	----------------------------------	-----	------

Café complet

10a	Café complet mit Brot, Butter u. Konfi	Fr.	6.--
10b	Café complet, kleines Birchermüesli	Fr.	8.--
10c	Café complet mit 3 Stück Käse	Fr.	10.--
10d	Café complet mit 3 Stück Aufschnitt	Fr.	10.--

*Diese Suppen enthalten Fleisch

Milch, Kaffee und Tee aus dem Krug
sind inbegriffen

Milch, Kaffee, Tee und Getränke
werden separat verrechnet

Fleisch und Geflügelprodukte stammen mehrheitlich aus Schweizer Produktion; in wenigen Ausnahmefällen aus dem Ausland (Herkunftsland wird dann entsprechend deklariert). Das Fanggebiet der Fische ist auf der Menukarte ersichtlich (Land oder FAO-Nummer). Bei Fragen zu Menu-Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.