

Menüplan

18.11.2024 bis 24.11.2024 (KW 47)

zu jedem Menü wird eine Suppe, Menüsalat und Dessert serviert

Datum	Mittagessen	Abendessen	
Montag 18.11.2024	Flämische Kohlsuppe Chügelifüllung im Blätterteighüsli dazu Kräuterschwarzwurzeln und Trockenreis Vanilleschaum	Maihuuser Rührei mit Schnittlauch und Frischkäse Blattsalat	
Dienstag 19.11.2024	Bouillon mit Ei Gebratenes Schweinsschnitzel an Brandysauce mit gratinierten Schupfnudeln und Rahmwirz Birnenchrosi	Auflauf mit Zwieback, Chriesi und Quark	 Vegi-Menü Tofugeschnetztes süss-sauer mit gebratenen Nudeln und Gemüsestreifen
Mittwoch 20.11.2024 Raclette nach Wunsch	Tagessuppe Poulet Stroganoff dazu Spiralen an Butter und mit Käse gratinierter Blumenkohl Blechlebkuchen	Aufschnittteller garniert	
Donnerstag 21.11.2024	Gemüsesuppe Gemischter Hackbraten mit Pfeffersauce dazu Parmesanrisotto und Mischgemüse Frische Ananas	Champignontoast Randensalat	 Gourmet-Menü Rippli und Speck dazu Salzkartoffel und Sauerkraut
Freitag 22.11.2024	Fenchelsuppe mit Dill Gebackene Albelifilets im Bierteig mit Schnittlauchkartoffeln und Rahmspinat Tagesdessert	Käsekuchen mit Zwiebeln Saisonsalat	
Samstag 23.11.2024	Zuchetti-Tomatensuppe Hausgemachte Lasagne (Rind, Champignons, Bechamelsauce und Mozzarella) Pistazienglace	Süsse Zimtgriessschnitten mit Zwetschgenkompott	 Italienisches Menü Kartoffelgnocchi Gorgonzola mit geröstetem Pancetta
Sonntag 24.11.2024	Bouillon mit Backerbsen Rindsbrasato mit Rotweinsauce dazu Kartoffelstock, Broccoli und Romanesco Hausgemachtes Schokoladenmousse	Rauchwurstli mit Hausbrot und Senf	

Herkunft / Allergene

Unser Fleisch, sowie die Backwaren stammen, falls nicht auf der Menükarte deklariert, aus der Schweiz.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. (Details siehe Anschlag Saal).