



Woche 26	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 27.06.2022	Sbrinzsuppe Blattsalat mit Zwiebelringen	Bolognesersauce Spaghetti & Reibkäse	Basilikumpesto Spaghetti & Reibkäse	Glace vom Bauernhof	Apfelrösti mit Vanillesauce
Dienstag 28.06.2022	Gemüsecremesuppe Randensalat	Cervelat-Krebs Gebundener Jus Polenta	Polentaschnitte Walliser Art (Tomaten,Raclettkäse)	Orangencreme	Rührei auf Toast
Mittwoch 29.06.2022	Bouillon mit Fideli Blattsalat mit Tomatenscheibe	Kalbsschnitzel an Zitronensauce Neue Ofenkartoffeln & Kräutertomate	Quornragout an Zitronensauce Neue Ofenkartoffeln & Kräutertomate	Schwarzwälder- stück	Cafe complet & Kalte Platte / Käse, Joghurt
Donnerstag 30.06.2022	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Kernen	Geschnetzeltes Schweinefleisch Müscheli Ratatouille	Gefüllte Shitake Pilze Müscheli Ratatouille	Rahmquark mit Früchten	Griechischer Salat Panne Macca Brot & Butter
Freitag 01.07.2022	Blumenkohlcreme- suppe Blattsalat mit Ei	Berner Wurst mit Senf Bouillonkartoffeln Lauchgemüse	Rote Peperoni mit Käsesoufflee Bouillonkartoffeln Lauchgemüse	Studentenschnitte	Gnocchi mit Tomatensauce und Reibkäse gratiniert
Samstag 02.07.2022	Geröstete Griesssuppe Rotkabissalat	Wachweiche Eier an Senfsauce Risi-Bisi	Wachweiche Eier an Senfsauce Risi-Bisi	Aprikosenkompott mit Zimtrahm	Beinschinken mit Kartoffelsalat
Sonntag 03.07.2022	Bouillon mit Portwein Blattsalat mit Birnschnitz	Suure Mocke Kartoffelstock Pfälzerrüebli	Ricottaküchlein an Kräutersauce Kartoffelstock Pfälzerrüebli	Zitronenquark- schnitte	Birchermüseli, Brot,Butter, Konfitüre, Le Parfait

Fleisch und Fischdeklaration

Wenn nichts anderes vermerkt, stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.

Lieber Gast, Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne!