



Woche 35	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 29.08.2022	Griechische Bohnensuppe Blattsalat mit Mozzarellaperlen	Riz Casimir garniert mit Früchten (Kalbfleisch)	Nasi Goreng mit Mango Chutney und gerösteten Cashewnüssen	Schokoladencreme	Eierrösti mit Kopfsalat & Radislistreifen Basilikumdressing
Dienstag 30.08.2022	Gemüsecremesuppe Maissalat	Cannelloni mit Rindfleisch überbacken mit Käse	Champignonsschnitte auf Toast	Fruchtsalat	Griechischer Salat Laugenbrötli mit Butter
Mittwoch 31.08.2022	Bouillon mit Käseschnittchen Blattsalat & Borettanazwiebeln	Kalbsbrätkügel im Kartoffelpastetli Mischgemüse	Gemüse-Tofuragout im Kartoffelpastetli	Meringue mit Rahm	Cafe complet & ger. Trutenbrust (FR)/ Käse, Joghurt
Donnerstag 01.09.2022	Mandelcremesuppe Blattsalat mit Kürbiskernen	Pouletpiccata & Tomatensauce Spaghetti & Fenchel	Auberginenpiccata & Tomatensauce Spaghetti & Fenchel	Quark-Griesskuchen	Aprikosenkuchen mit Rahm
Freitag 02.09.2022	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Croutons	Gebratenes Forellenfilet (CH/ AK) mit Tomatenwürfel und Kapern Couscous & Lauchgemüse	Gefüllte Tomaten mit Käsesoufflee Couscous & Lauchgemüse	Panna cotta mit Mangosauce	Ofenfleischkäse mit Senf Kartoffelsalat
Samstag 03.09.2022	Bündner Gerstensuppe Randensalat	Gehacktes & Hörnli Apfelmus	Cinque P Sauce & Hörnli Apfelmus	Creemeschnitte	Käsesalat Bauernart Sauerteigbrot und Butter
Sonntag 04.09.2022	Bouillon mit Gemüsestreifen Blattsalat & Tomatenscheibe	Geräuchertes Rippli mit Senf Bohnen Petersilienkartoffeln	Hüttenkäsekartoffeln Bohnen Petersilienkartoffeln	Süssmostcreme	Birchermüsli, Brot, Butter, Konfitüre, Kiri Käsli

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!