

Landhaus Neuenegg

Wochenmenuplan



Woche 10	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 06.03.2023	Sbrinzsuppe Kohlrabisalat	Kalbsgehacktes mit Hörnli & Apfelmus	Hörnli-Gemüse-Gratin & Apfelmus	Orangencreme	Toast Belle Helene auf Blattsalat
Dienstag 07.03.2023	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit gehobelten Mandeln	Rindszunge an Kapernsauce Salzkartoffeln & Dörrbohnen	Sprossentäschli an Kapernsauce Salzkartoffeln & Dörrbohnen	Karamellköpflli	Süsse Griessschnitten mit Zwetschgenkompott
Mittwoch 08.03.2023	Currycremesuppe Blattsalat mit Kräutern	Poulet in Rotweinsauce Kräuterreis & Kefen	Wirzrolle mit Kräuterreis	Himbeermousse	Kalte Platte mit Käse, Brot, Butter, Konfitüre, Joghurt
Donnerstag 09.03.2023	Buchstabensuppe Blattsalat mit Emmentaler-Käsewürfeli	Schweinsgeschnetztes mit Rösti & Lauchgemüse	Walliser Rösti mit Peperonicoulis	Ananas Royal-Schnitten	Pfannkuchen mit Gemüse gefüllt
Freitag 10.03.2023	Broccolicremesuppe Brüsseler Salat mit Orangenfilet	Chicken-Nuggets mit Pommes Frites & Cocktailsauce	Panierter Brie mit Pommes Frites & Cocktailsauce	Meringue mit Rahm	Apfelrösti mit Zimtsauce
Samstag 11.03.2023	Basler Mehlsuppe Rüebli-salat	Canneloni mit Rindfleisch & Tomatensauce	Gemüse-Mozzarella-Auflauf	Studentenschnitten	Linsensalat mit Ei & Panne Maccia, Butter
Sonntag 12.03.2023	Suppe Hausfrauenart Blattsalat mit Zwiebeln	Kaninchenrollbraten an Preiselbeer-Rahmsauce Kartoffelgratin & Romanesco	Gefüllte Tomaten mit Kartoffelgratin & Hummus	Panna Cotta mit Mangocoulis	Erbsensuppe mit Gnagi Brot, Butter, Konfitüre, Kiri

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!