

Woche 1	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Neujahr 01.01.2024	Kressecremesuppe Blattsalat mit Maiskörner	Schweinsfilet im Teig Champignonsrahmsauce Pommes Williams & Blumenkohl	Quornschnitzel Champignonsrahmsauce Pommes Williams & Blumenkohl	Orangencreme	Fondue Auflauf mit Tomatenrahmsauce
Berchtoldstag 02.01.2024	Pastinakensuppe Blattsalat mit Käsewürfel	Wiener Kalbsrahmgulasch Safranrisotto Tomate mit Kräuter	Pilzrisotto mit Reibkäse Tomate mit Kräuter	Aargauer Rüeblitorte	Griessbrei mit Zimtzucker Fruchtcocktail
Mittwoch 03.01.2024	Selleriecremesuppe Nüsslersalat mit Ei	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti	Walliser Rösti (Tomaten, Raclettkäse)	Apfel-Zitronenquark	Käseteller mit Gschwellti
Donnerstag 04.01.2024	Gelberbsensuppe Bohnensalat	Bolognersersauce Spaghetti mit Reibkäse	Hausgemachtes Tomatenpesto Spaghetti mit Reibkäse	Bauernhofglace	Früchteauflauf mit Brombeeren Fruchtsauce
Freitag 05.01.2024	Bouillon mit Flädli Coleslawsalat	Aelpler Magronen mit Schinken Apfelmus	Aelpler Magronen mit Gemüsewürfel Apfelmus	Mangomousse	Wurstsalat Cuchaule & Butter
Dreikönigstag 06.01.2024	Zuchetticremesuppe Blattsalat mit Ruccola	Rotes Thai Curry mit Poulet und Gemüse Basmatireis	Ananasscheibe in Kokos paniert Currysauce Basmatireis mit Weinbeeren und Pistazien	Dreikönigskuchen	Chässpätzli mit Sauce Mornay
Sonntag 07.01.2024	Haferflockensuppe Blattsalat mit Orangenscheibe	Schwedenbraten mit Aprikosen Honigsauce Rösticroquettes & Rüebl	Bami Goreng mit Tofu, Cashew Kernen und Mango Chutney	Blechkuchen mit Ananas	Gefüllte Eier mit Russischem Salat Urdinkelbrot mit Butter

Deklaration

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

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

Änderungen des Angebots vorbehalten