

Woche 7	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 12.02.2024	Kressecremesuppe Blumenkohlsalat	Bolognersauce Spaghetti mit Reibkäse	Hausgemachtes Tomatenpesto Spaghetti mit Reibkäse	Orangencreme	Schinkengipfeli Nüsslersalat mit Ei
Dienstag 13.02.2024	Pastinakensuppe Bohnensalat	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti	Walliser Rösti (Tomaten, Raclettkäse)	Blechkuchen mit Ananas	Griessbrei mit Zimtzucker Fruchtcocktail
Mittwoche 14.02.2024	Selleriecremesuppe Blattsalat mit Maiskörner	Schweinsrahmschnitzel an Champignonsrahmsauce Nudeln & Pfirsich mit Rahm	Cholera (Walliser Spezialität aus Birnen, Kartoffeln, Käse, Teig)	Waffeln mit Schlagrahm	Käseteller mit Gschwellti
Donnerstag 15.02.2024	Gelberbsensuppe Blattsalat mit Käsewürfel	Wiener Kalbsrahmgulasch Safranrisotto Tomate mit Kräuter	Pilzrisotto mit Reibkäse Tomate mit Kräuter	Bauernhofglace	Früchteauflauf mit Brombeeren Fruchtsauce
Freitag 16.02.2024	Bouillon mit Flädli Coleslawsalat	Aelpler Magronen mit Schinken Apfelmus	Aelpler Magronen mit Gemüsewürfel Apfelmus	Mangomousse	Wurstsalat Cuchaule & Butter
Samstag 17.02.2024	Zuchetticremesuppe Blattsalat mit Ruccola	Rotes Thai Curry mit Poulet und Gemüse Basmatireis	Ananasscheibe in Kokos paniert Currysauce Basmatireis mit Weinbeeren und Pistazien	Aargauer Rüebliorte	Chässpätzli mit Sauce Mornay
Sonntag 18.02.2024	Haferflockensuppe Blattsalat mit Orangenscheibe	Schwedenbraten mit Aprikosen Honigsauce Rösticroquettes & Rüepli	Bami Goreng mit Tofu, Cashew Kernen und Mango Chutney	Haselnusscreme	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