



Woche 38	Mittag Suppe	Mittag Fleisch	Mittag Fisch	 Mittag Vitalmenu	Mittag à la minute	Mittag Dessert
Montag, 16. September 2024	Gebundene Ochsenschwanzsuppe	Kalbsbratwurst an Senfjus, dazu servieren wir Rösti und Grilltomate	Gebratenes Forellenfilet (IT) an Zitronen-Butterschaum mit Wildreis und Lattich Gemüse	Vegi Klassiker: Crêpes gefüllt mit Pilzen an Cantadousauce	Rosa gebratener Hirschrücken (DE/AT) an Rotweinjus mit Preiselbeerbirne und Sauerrahmplätzchen	Vanilleparfait mit Rotweinzwetschgen
Dienstag, 17. September 2024	Rindsbouillon mit Ei und Sternli	Kalbs-Blanquette an Kerbelsauce mit breiten Nudeln und glasierten Rüeblli	Goldbuttfilet (NL) in der Eihülle gebraten an Dillsauce mit Ebly und Blattspinat	Gemüsestrudel an Schnittlauchsauce	Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Broccoli	Vermicelles mit Rahm
Mittwoch, 18. September 2024	Randensuppe	Hausgemachter Hackbraten an Majoran-Speck-Sauce mit Kartoffelstock und Erbsli	Gebratenes Tilapiafilet (ID) auf asiatischem Gemüse mit Pilzen, Frühlingsröllchen und Sweet-Chilli-Dip	Süßkartoffel-Gemüse-Ragoût an Cocosmilchsauce mit Sprossen, Minimais, Thaigewürzen und Jasminreis	Rindsfiletgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce mit Tagliatelle und Peperonigemüse	Hausgemachte Schwarzwälderschnitte
Donnerstag, 19. September 2024	Peperonisuppe	Spaghetti Napoli (Wunschmenu)	Klassische Clam Chowder (JP) mit Moule (NL), Kartoffeln und Gemüse	Gefüllte Zucchini mit Auberginenkaviar, Artischockengemüse und Zitronen-Olivenöl Emulsion	Saltimbocca alla Romana mit Salbei, Rohschinken und Safranrisotto	Kleine Dessertvariation
Freitag, 20. September 2024	Selleriesuppe	Gesalzenes Rindszüngli (Wunschmenu) an Meerrettichsauce mit Herzoginkartoffeln und Sauerkraut	Gebratenes Lachsforellenfilet (EU) mit Pilawreis und Kefen	Quorn-Chili sin Carne mit Tomaten und roten Bohnen, Gemüsebulgur und Orangenabrieb	Kalbssteak am Stück gebraten an Kräuterrjus mit Gnocchi und Zucchini	Crème brûlée
Samstag, 21. September 2024	Rüeblli-Ingwersuppe	Rindsschulterbraten an feiner Schmorsauce mit Croûtons, Spätzli und Rotkraut	Gebratenes Welsfilet (NL) mit Kräuterbutter, Kartoffel-Kerbel-Ragoût und Fenchelgemüse	Romanescoröschen auf Haselnusscreme mit gepfefferten Orangenfilets und Carmargueris	Truthahn-Piccata (HU) mit Tomaten-Tagliatelle und Spinat	Dessertbuffet
	Poulet-Flügel mit Kürbis Chutney					
Sonntag, 22. September 2024	Brunch	Brunch	Brunch	Brunch	Brunch	Brunch

Fleisch/Fisch/Brot-Deklaration

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Produkte. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet. Produkte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein. Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden separat deklariert. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Erklärung Vitalmenu

Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren-Basen-Haushalt (20/80) stimmt. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmauss verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit. Vegetarisch oder wahlweise mit 80 Gramm Fisch- oder Fleischbeilage kombinierbar (Tagesfisch oder Tagesfleisch)