




Woche 50	Mittag Suppe	Mittag Fleisch	Mittag Fisch	 Mittag Vitalmenu	Mittag à la minute	Mittag Dessert
Montag, 9. Dezember 2024	Geflügelbouillon mit Ei	Fleischkäse frisch aus dem Ofen mit Pommes Frites und Grilltomate	Gebratene Forellenfilet (EU) an brauner Butter mit Salzkartoffeln und Gemüsestreifen	Vegi Klassiker: Käseteller mit Brie de Meaux und Gschwelti	Geschnetzeltes Kalbfleisch an Gorgonzolasauce mit Polentaschnitte und Peperoni	Vermicelles mit Meringues und Rahm
Dienstag, 10. Dezember 2024	Broccolicrèmesuppe	Rinds-Schmorbraten an feiner Schmorsauce mit Tagliatelle und Blumenkohl mit "Butter-Brösmeli"	Gebratenes Lachsfilet (NO) an Weissweinsauce mit Pilawreis und Rahmspinat	Dinkel-Crêpes mit Ricotta-Gemüse Füllung an Mandelmilchschaum	Gebratene Chipolata an Senfjus, dazu servieren wir Brätler und Peperoni	Punschugel mit marinierter Orange
Mittwoch, 11. Dezember 2024	Brain Food: Cashew-Cremesuppe mit Koriander	Spaghetti Bolognese	Gebratenes Rotbarschfilet (Nordostatlantik) an Rieslingsauce mit Gnocchi und Fenchel	Orangen-Karotten mit Kichererbsen und Falafel mit Joghurtdip	Maispoulardenbrust (FR) "Sweet & Sour" mit Reismix und Sesamgemüse	Apfelstrudel mit Vanilleglace
Donnerstag, 12. Dezember 2024	Tomatensuppe mit Rahm	Geschmorts Rindsbäggli an Burgundersauce mit Kartoffelstock und Pfälzer-Karotten	Gebratenes Flunderfilet (Nordostatlantik) an Meaux-Senf sauce mit Gemüserollgerste	Toast Hawaii mit oder ohne Schinken	Rosa gebratenes Rehnüssli an Cassisjus mit Schupfnudeln und Wirsing à la crème	Kleine Dessertvariation
Freitag, 13. Dezember 2024	Apfel-Currysuppe	Pouletfrikassée mit Reis und Rüebl-Erbesen-Gemüse	Gebratenes Saiblingsfilet (IS) an Safranschaum mit Ebly und Lauchgemüse	Tortellini an Pestorahmsauce mit marinierten Cherrytomaten	Lammfilet (IE) an Rosmarinjus mit Gnocchi Romaine und Romanesco	Hausgemachtes Cassis-Sorbet
Samstag, 14. Dezember 2024	Bündner Gerstensuppe	Wienerli im Blätterteig mit Nüsslisalat "Mimosa"	Zanderknusperli (EE, Binnenfischerei) mit Tartaresauce, Tomatenreis und Würfelgemüse	Sautierter Blattspinat mit Salzkartoffeln und pochiertem Ei	Schweinsrücken am Stück gebraten an Trüffelrahmsauce, dazu Teigwaren und Broccoli	Marmoriertes Schokoladenmousse
	Hausgemachte Wachtelerrine an Quittengelée					
Sonntag, 15. Dezember 2024	Forellen-Crèmesuppe	Kalbsbraten an Rotweinjus mit Kartoffel-Sauerrahm-Plätzchen und Kohlrabistreifen	Gebratenes Eglifilet (EE, Binnenfischerei) an Mandelsauce, Salzkartoffeln und Kefen	Rösti mit Raclettekäse	Perlhuhnbrust (FR) an Kerbelsauce mit Schupfnudeln und Sauerkraut	Coupe Dänemark

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)