

<p>Montag 23. Juni 2025</p>	<p>Dienstag 24. Juni 2025</p>	<p>Mittwoch 25. Juni 2025</p>	<p>Donnerstag 26. Juni 2025</p>	<p>Freitag 27. Juni 2025</p>	<p>Samstag 28. Juni 2025</p>	<p>Sonntag 29. Juni 2025</p>
<p>Grill- plausch</p> <p>Mittags und Abends zu den gewohnten Essenszeiten</p>	<p>Suppe Vichyssoise (kalte Kartoffel- Lauchsuppe mit Rahm)</p> <p>Vorspeise Gemischter Salat</p>	<p>Suppe Bündner Gerstensuppe</p> <p>Vorspeise Wraps-Roulade mit Crème fraîche Rohschinken & Rucola</p>	<p>Suppe Karotten-Vanille- Crèmesuppe</p> <p>Vorspeise Thunfisch-Carpaccio Olivenöl, Fleur de Sel Essblüte Gartenkresse</p>	<p>Suppe Geeiste Randensuppe mit Crème fraîche</p> <p>Vorspeise Eisbergsalat Thousand-Island- Dressing Cheddar-Käsestreifen</p>	<p>Suppe Kokos-Zitronengras- suppe</p> <p>Vorspeise Bunter Blattsalat Kräuter-Vinaigrette Sonnenblumenkerne</p>	<p>Suppe Geflügelbouillon Eierstich</p> <p>Vorspeise Schottischer Rauchlachs Meerrettichrahm Apfelkapern Brioche Buttertoast</p>
	<p>Fleisch Schweinssteak (120gr) Dörraprikosenjus Schupfnudeln Gratinierter Blumenkohl (Bechamelsauce & Käse)</p> <p>Fisch Süswasserfischfilet Orange Peperonsauce Venererisotto Gemüse garnitur</p> <p>Vegi Überbackene Kartoffelhälften mit Spinat & Frischkäse Tomatensauce</p>	<p>Fleisch Kalbsleber Marsala-Salbeijus Butterrösti Glasierte Pfälzlerkarotten</p> <p>Fisch Meerfischkonusperli Remouladensauce Gemüsereis Rahmspinat</p> <p>Vegi "Rösti Walliser Art" (Butterrösti mit Tomaten & Raclettekäse überbacken)</p>	<p>Fleisch Wienerschnitzel Zitrone & Preiselbeeren Pommes frites Tomate provençale</p> <p>Fisch Kabeljaurückenfilet Kardamom-Kokossauce Proseccorisotto Belugalinsen</p> <p>Vegi Proseccorisotto Grillierte Auberginen Marinierte Brunnen- kresse</p>	<p>Fleisch Rollschinkli Madeirajus Kartoffel-Gemüseterrine Rahmwirsing</p> <p>Fisch Risotto ai frutti di mare (Meeresfrüchterisotto) Grana Padanospäne Süsskartoffelchip</p> <p>Vegi Farfalle (Pasta in Schmetterlingsform) Kräuterrahmsauce Konfierte Datteltomaten</p>	<p>Fleisch Ungarisches Gulasch (Rind, Zwiebeln & Paprika) Serviettenknödel Gelbe Butterbohnen</p> <p>Fisch Eglifilet Meunière Mandelbutter Dillkartoffeln Kleines Gemüse</p> <p>Vegi Orecchiette Genovese (Pasta an Basilikumpesto) Grana Padanospäne</p>	<p>Fleisch "Surf and Turf" Roastbeef & Crevette Hummerschäum Kartoffel-Trüffelgratin Gemüse garnitur</p> <p>Fisch Meerfischwürfel Zitronengras-Kokossauce Parfümreis (Duftreissorte) China-Mix Gemüse</p> <p>Vegi Peperoni gefüllt mit Couscous & Rosinen Zitronengras-Kokossauce</p>
	<p>Vital/Rund ums Gemüse Reichhaltiger Gemüseteller Kalbsschnitzel (80gr)</p>	<p>Vital/Rund ums Gemüse Reichhaltiger Gemüseteller Weizenkomponente</p>	<p>Vital/Rund ums Gemüse Reichhaltiger Gemüseteller Weizenkomponente</p>	<p>Vital/Rund ums Gemüse Reichhaltiger Kalbsschnitzel (80gr)</p>	<p>Vital/Rund ums Gemüse Reichhaltiger Gemüseteller Kalbsschnitzel (80gr)</p>	<p>Vital/Rund ums Gemüse Reichhaltiger Gemüseteller Weizenkomponente</p>
	<p>Tagesdessert Berner Meringue mit Glacé & Schlagrahm</p>	<p>Tagesdessert Macchiatocrème im Glas serviert</p>	<p>Tagesdessert Erdbeer Parfait mit Schlagrahm</p>	<p>Tagesdessert Coupe Dänemark (Vanilleglacé, Schlagrahm & lauwarme Schoggisauce)</p>	<p>Tagesdessert Sorbet-Variation Kiwi-Mangofächer</p>	<p>Tagesdessert Aprikosenkrapfen Vanille-Rumsauce</p>
<p>Wochenspecial Vitello tonnato (CH) Tomatenwürfel, Apfelkapern & Gartenkresse</p>			<p>Erklärung Vitalmenü 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 Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.</p>			