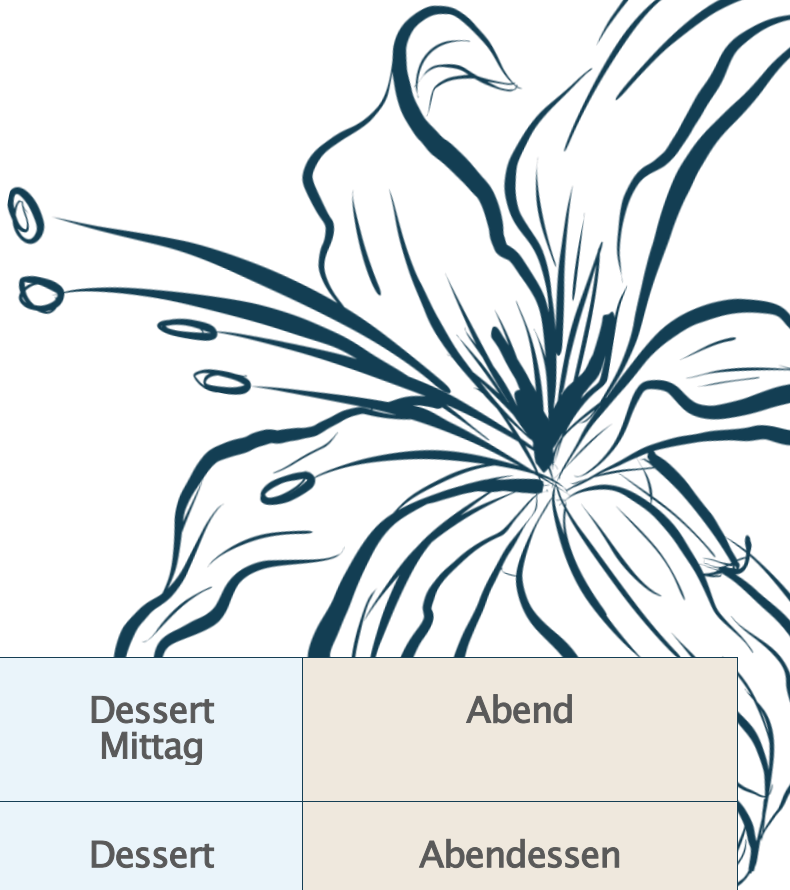




	Vorspeisen Mittag	Hauptgänge Mittag		Dessert Mittag	Abend
	Salat, Suppe und Dessert inkl.	Menu I	Menu II Vegetarisch	Dessert	Abendessen
Montag	Melonen Kaltschale	Gebratene Pouletbrust auf Ratatouille mit Teigwaren	Vegetarische Capuns mit Käse überbacken	gefüllte Windbeutel	Wurst-Käsesalat
Dienstag	Peterlisuppe	Gyros mit Krautsalat Pommes Frites und Joghurt-Knoblauchdip	Gebratene Gnocchi mit getrockneten Tomaten und Basilikum Pesto	Ananas Salat	Aufschnittteller mit Käse und Fleisch und frischem Brot
Mittwoch	Würzige Currysuppe	Walliser Geschnetzeltes mit Zucchettigemüse und Polenta	Tortellini an Frischkäsepestosauce	Apfel-Zimt Muffin	Salatteller mit Wurstweggen
Donnerstag	Safransuppe	Hackbraten mit Rahmsauce dazu Bohnen und Kartoffelstock	Gebratenes Tofuschnitzel dazu Bohnen und Kartoffelstock	Vanillequark mit Blaubeeren	Ricotta Wähe mit Rohschinken und getrockneten Tomaten – Himbeer Wähe
Freitag	Selleriecreme	Gebratene Dorade mit Peperonata und Röstkartoffeln	Chäshörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Tiramisu Mousse	Griechischer Salat mit Olivenbrot
Samstag	Vichyssoise	Penne all amatriciana Penne mit Tomaten, Speck, Pecorino, Peperoni, Olivenöl	Penne al arrabiata	Joghurt mit Waldbeeren	Fruchtiges Birchermüesli mit Rahmhaube
Sonntag	Bouillon mit Pfannkuchen Streifen	Trutenbrust an Marsala Sauce mit Broccoli und Safran Tagliatelle	Pochiertes Ei mit Broccoli und Safran Tagliatelle	Panna Cotta Himbeersauce	Thonsalat mit Brot

Fleisch/Fisch-Deklaration
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fleischprodukte, ausser die Herkunft ist anderweitig deklariert.
Allergenstoffe
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.
Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.
Vorbestellung für Angehörige: Mindestens 3 Arbeitstage vorher