

Villa Sutter

Woche 50	TAGESMENU	ABENDESSEN
MONTAG 11.12.2023	Suppe und Salat *** Gebratene Pouletbrust auf Gemüsebeet, Steinpilzrisotto *** Dessert	Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln ***
DIENSTAG 12.12.2023	Suppe und Salat *** "Kasseler Braten" (Schweinschals geräucht) Rosmarinkartoffeln, Sauerkraut *** Dessert	Apfelküchlein im Zimtzucker mit Vanillesauce ***
MITTWOCH 13.12.2023	Suppe und Salat *** Lammgeschnetzeltes mit frischen Kräut Bramatapolenta, Coco-Bohnen *** Dessert	Crêpes mit Frischkäse und Serranoschinken ***
DONNERSTAG 14.12.2023	Suppe und Salat *** Waadtländer Saucisson und Speck auf Dörrbohnen, Salzkartoffeln *** Dessert	"Pot au feu" Gemüse Eintopf mit Rindfleisch ***
FREITAG 15.12.2023	Suppe und Salat *** Seelachsfilet und Riesencrevetten Gemüseris und Kräutertomate *** Dessert	Frühlingsrolle mit asiatischem Gemüsesalat ***
SAMSTAG 16.12.2023	Suppe und Salat *** Lothringer Käsekuchen mit Speck und Zwiebeln *** Dessert	Spaghetti "Carbonara" ***
SONNTAG 17.12.2023 3. Advent	Suppe und Salat *** Kalbsschnitzel an Morchelsauce Butternüdeli, Karotten und Kohlrabi *** Dessert	Kalbfleischpastete mit Waldorfsalat ***
	Mittag Hit Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti	Vegi Hit "Walliser Käseschnitte"

Wenn nichts anderes deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.