

Tag	Mittags-Menü	Vegi-Menü
	Täglich frisches Salatbuffet	
Mo 29.06.	Kressecremesuppe Lasagne Bolognese das Original aus der Emilia Romagna Himbeer-Vanillecreme-Tartelette	Kressecremesuppe Spinat-Lasagne an Rucolarahmsauce Himbeer-Vanillecreme-Tartelette
Di 30.06.	Senfschaumsuppe mit Zitronenmelisse «Bewohnerwunsch» „Luganighe“ (Tessiner Schweinsbratwurst) auf Kräuter- Gersotto und Pfälzerkarotten Bananensalat mit Minze	Senfschaumsuppe mit Zitronenmelisse Birnen-Rotwein-Risotto mit Pesto-Tomatenspiess Bananensalat mit Minze
Mi 01.07.	Kraftbrühe mit Knoblauchcrôtons Rindsgeschnetzeltes an Peperoni- Sauerrahmsauce mit Majorannudeln und Butterbohnen Kokosnusscreme	Gemüsebouillon mit Knoblauchcrôtons Butternudeln mit Gemüse- bolognese und Parmesan Kokosnusscreme
Do 02.07.	Kohlrabischaumsuppe Pouletbrust im Rohschinkenmantel an Marsalajus Römische Nocken und Ratatouille Nicoise Gebäck	Kohlrabischaumsuppe Grilliertes Tofumedailon auf Ratatouille- beet und Römischen Nocken Gebäck
Fr 03.07.	Mille-Fantisuppe Gebratenes St. Peterfischfilet (Südwestpazifik) an Limetten- Hollandaise Kräuterkartoffeln und Fenchelstreifen Grappa-Espressocreme	Mille-Fantisuppe Blumenkohlküchlein mit Mohn auf Beet von roten Linsen Grappa-Espressocreme
Sa 04.07.	Maiscremesuppe Kalbspojarski (Kalbshamburger) an Paprikasauce mit bunten Nudeln und gedämpftem Broccoligemüse Glace	Maiscremesuppe Brie auf lauwarmem Gemüsesalat mit Feigen-Vinaigrette und gerösteten Brotcrôtons Glace
So 05.07.	Proseccoschaumsuppe Cordon Bleu vom Schweinsnierstück mit Pommes frites und Gemüsebouquet Sacherschnitte	Proseccoschaumsuppe Röstipastetli mit Pfifferling- Cognacrahmsauce und Gemüsegarntur Sacherschnitte
Wochenhit Tagessuppe Gebratener Fleischkäse an Senfsauce mit Kartoffelspiralen und Tagesgemüse Tagesdessert		

Preise: Mittagessen Werktag Fr. 18.50; Mittagessen Sonn- und Feiertage Fr. 24.50; Nachtessen Fr. 9.50.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Tag	Abend-Menü
Mo 29.06.	Hart-Weichkäseteller mit gekochtem Ei und Apfel-Karottensalat Brot und Butter
Di 30.06.	Götterspeise mit Vanille-Aprikosenkompott serviert
Mi 01.07.	Café complet
Do 02.07.	Käsetoast „Hawaii“ mit Raclettekäse, Schinken und Ananas gemischter Salat
Fr 03.07.	Gebratener Crevelat mit Senf und Brot lauwarmer Kartoffelsalat
Sa 04.07.	Kirschenwähe mit halbgeschlagenem Mandelrahm
So 05.07.	Café complet