

Tag	Mittags-Menü 1	Mittags-Menü 2	Mittags-Menü 3
Mo 19.07.	Nüsslisalat mit Ei Gelberbsensuppe Kalbs-Adrio an einer Zwiebelsauce dazu Pommes frites und Zucchetti Mousse Caramel Salé	Nüsslisalat mit Ei Gelberbsensuppe Gemüse-Linsen-Dal mit marinierten Quornstreifen Mousse Caramel Salé	Nüsslisalat mit Ei Gelberbsensuppe Club Sandwich (mit Poulet, Bacon, Tomaten, Salat und Mayo) garniert Mousse Caramel Salé
Di 20.07.	Selleriesalat Kohlrabensuppe Schweinssteak an Chili-Knoblauchbutter dazu dreifarbige Müscheli und Selleriegemüse Quarkschnitte	Selleriesalat Kohlrabensuppe Geschmorter Chicorée mit Birnen, Ziegenkäse und Kartoffeln Quarkschnitte	Kohlrabensuppe Gegrilltes Lachssteak mit verschiedenen Salaten und Früchten Quarkschnitte
Mi 21.07.	Gemischter Blattsalat Zuckermaissuppe Äplermagronen mit Zwiebeln, Speck, Pilze und Käse dazu Apfelmus Früchtekorb	Gemischter Blattsalat Zuckermaissuppe Äplermagronen mit Zwiebeln, Mangold, Pilze und Käse dazu Apfelmus Früchtekorb	Gemischter Blattsalat Zuckermaissuppe Gebratener Cervelat mit lauwarmen Kartoffelsalat Früchtekorb
Do 22.07.	Rüebli­salat Basilikumschaumsuppe Pouletgeschnetzeltes mit Kräuter dazu Trockenreis und Grillgemüse Hausgemachter Muffin	Rüebli­salat Basilikumschaumsuppe Asiatische Reispfanne mit Gemüse und Eistreifen Hausgemachter Muffin	Rüebli­salat Basilikumschaumsuppe Garnierter Antipasti-Teller mit Rohschinken Hausgemachter Muffin
Fr 23.07.	Roter Kopfsalat Gärtnerinnensuppe Fischknusperli (DE) mit Tartarsauce dazu Schnittlauchkartoffeln und Rahmspinat Glacé­stange mit Schlagrahm	Gärtnerinnensuppe Gemüsestrudel an einer Frischkäsesauce dazu eine Salatgarnitur Glacé­stange mit Schlagrahm	Roter Kopfsalat Gärtnerinnensuppe Bauer-Schweinswurst mit Senf dazu Lyoner-Kartoffeln und eine Gemüse­garnitur Glacé­stange mit Schlagrahm
Sa 24.07.	Marinierter Randensalat mit Apfelstückli Sauerrahmsuppe Rindsswürfel «Bauern Art» dazu Polenta und Bohnen Frische Kirschen	Marinierter Randensalat mit Apfelstückli Sauerrahmsuppe Gebratene Polentaschnitte mit Gorgonzola überbacken dazu Bohnen und Grilltomate Frische Kirschen	Sauerrahmsuppe Marinierte Pouletflügeli mit Sweet & Sour Dip dazu eine Salatgarnitur Frische Kirschen
So 25.07.	Eisbergsalat mit Croûtons Romanesco-Crèmesuppe Rosa gebratenes Kalbsnierstück an feiner Calvados­sauc­e dazu Gratin Dauphinois und Mischgemüse Schoggimousse	Eisbergsalat mit Croûtons Romanesco-Crèmesuppe Gegrillter Gemüsespiess an Kräutersauce dazu Gratin Dauphinois und eine Gemüse­garnitur Schoggimousse	Eisbergsalat mit Croûtons Romanesco-Crèmesuppe Rindstatar garniert mit Butter und Toast Schoggimousse

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	Abendauswahl (bis 15 Uhr zu bestellen)
Mo 19.07.	<p>Tagessuppe</p> <p>Käse-Aufschnitt Teller mit Brötli</p> <p>1 Glas Weisswein oder Tee</p>	<p><u>Warm</u></p> <p>Rührei</p>
20.07.	<p>Tagessuppe</p> <p>Hausgemachte Birnenwähe mit oder ohne Rahm</p> <p>Milch-Kaffee</p>	<p>Fleischkäse gebraten mit Senf und einem Brötli</p> <p>Spiegeleier (bitte Anzahl bestellen)</p>
Mi 21.07.	<p>Tagessuppe</p> <p>Belegte Laugenbretzel mit Rauchlachs</p> <p>Tee</p>	<p>Griessbrei mit Zimt-Zucker und Fruchtkompott</p> <p>Chäs-Chüechli Gschwelti mit Käse</p> <p>Warme Crêpes mit Konfitüre</p>
Do 22.07.	<p>Tagessuppe</p> <p>Götterspeise mit Rhabarber und Apfelmus</p> <p>Milch-Kaffee</p>	<p><u>Kalt</u></p> <p>Wurstsalat</p>
Fr 23.07.	<p>Tagessuppe</p> <p>Hörnlisalat mit Alpkäse und Schinken</p> <p>Tee</p>	<p>Käse-Teller mit Melonenschnitze</p> <p>Rauchlachs-Teller garniert</p> <p>Aprikosenkuchen mit oder ohne Rahm</p>
Sa 24.07.	<p>Tagessuppe</p> <p>Gefüllter Pfannkuchen mit Apfelwürfeli und Vanilleguss</p> <p>Milch-Kaffee</p>	<p>Birchermüesli gross / klein</p>
So 25.07.	<p>Tagessuppe</p> <p>Caprese (Tomaten und Mozzarella) mit Rohschinken dazu hausgemachtes Ruchbrot</p> <p>Tee</p>	

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.