

Tag	Mittags-Menü 1	Mittags-Menü 2	Mittags-Menü 3
Mo 10.01.	Eichblattsalat Pastinakencrèmesuppe Schweinhalsbraten an Rosmarin-Jus dazu Bratkartoffeln und Mandel-Broccoli Hausgemachter Cake	Eichblattsalat Pastinakencrèmesuppe Geschmorter Chicorée mit Birnen und Ziegenkäse dazu Bratkartoffeln, Broccoli und Rüebl Hausgemachter Cake	Eichblattsalat Pastinakencrèmesuppe Marinierte Poulet-Flügeli mit Knobli-Mayonnaise dazu eine Salatgarnitur Hausgemachter Cake
Di 11.01.	Tomatensalat mit Basilikum Bouillon Diablotin Siedfleisch an Meerrettich- Sauce dazu Rahmkartoffeln und grüne Bohnen Meringue mit Rahm	Tomatensalat mit Basilikum Bouillon Diablotin Vegetarische Couscous-Pfanne mit Falafel-Bällchen und Sauerrahm Dip Meringue mit Rahm	Tomatensalat mit Basilikum Bouillon Diablotin Pfannkuchen mit Schinken und Käse "Mornay" dazu eine Gemüsegarnitur Meringue mit Rahm
Mi 12.01.	Roter Lollo Salat Geflügelcrèmesuppe Fleischkäse an Senfsauce dazu Nüdeli und Ratatouille Früchtekorb	Roter Lollo Salat Geflügelcrèmesuppe Pochiertes Ei "Benedict" mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Blattspinat Früchtekorb	Roter Lollo Salat Geflügelcrèmesuppe Gebratener Gemüse-Reis mit Garnelen-Spiessli Früchtekorb
Do 13.01.	Chinakohlsalat Bouillon mit Backerbsen Kalbs-Leberli mit Apfelstückli und Salbei dazu Butter-Rösti und Petersilienkarotten Schoggi Mousse	Chinakohlsalat Bouillon mit Backerbsen Überbackene Walliser Rösti (mit Tomate und Käse) dazu Karotten und Bohnen Schoggi Mousse	Chinakohlsalat Bouillon mit Backerbsen Fitness-Teller mit gegrillter Lachstranche Schoggi Mousse
Fr 14.01.	Zuckerhutsalat Karottensuppe mit Vanille Forellen-Filet (CH) "Müllerin Art" dazu Trockenreis und Blattspinat Vermicelles	Zuckerhutsalat Karottensuppe mit Vanille Veltliner Pizzoccheri mit Kartoffeln, Wirz, Käse, Butter und Salbei Vermicelles	Zuckerhutsalat Karottensuppe mit Vanille Schüblig mit Senf dazu ein lauwarmer Kartoffelsalat Vermicelles
Sa 15.01.	Randensalat mit Apfelstückli Kartoffelcrèmesuppe mit frischen Kräutern Paniertes Schweinschnitzel mit Bratkartoffeln und Lattichgemüse Panna Cotta mit Waldbeeren	Randensalat mit Apfelstückli Kartoffelcrèmesuppe mit frischen Kräutern Hausgemache Käsewähe dazu eine bunte Gemüse garnitur Panna Cotta mit Waldbeeren	Randensalat mit Apfelstückli Kartoffelcrèmesuppe mit frischen Kräutern Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat à la Crème mit Cherry Tomaten garniert Panna Cotta mit Waldbeeren
So 16.01.	Roter Kopfsalat Tom Kha Kai Thai-Suppe Mais-Poularde Supreme an Honig-Senfsauce dazu Gnocchi à la Crème und buntes Mischgemüse Glacé mit Rahm	Roter Kopfsalat Tom Kha Kai Thai-Suppe Gefüllte Auberginen an einer Frischkäse Sauce dazu Gnocchi à la Crème und buntes Mischgemüse Glacé mit Rahm	Roter Kopfsalat Tom Kha Kai Thai-Suppe Rauchlachs-Teller mit Meerrettichschaum, Toast und Butter Glacé mit Rahm

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 bestellen)
Mo 10.01.	Tagessuppe Milchreis mit Zimt-Zucker und Fruchtkompott Milch-Kaffee	<u>Warm</u>
Di 11.01.	Tagessuppe Wienerli mit Pommes Frites Tee oder ein Glas Bier	Spiegeleier (Bitte Anzahl bestellen) Griessbrei mit Zimt-Zucker und Fruchtkompott
Mi 12.01.	Tagessuppe Gemischter Käse-Teller mit Trauben und Dörr- Aprikosen dazu hausgemachtes Ruchbrot Tee	Chäs-Chüechli Wienerli mit Senf Warme Crêpes mit Konfiture
Do 13.01.	Tagessuppe Kaiserschmarren mit Aprikosenkompott Milch-Kaffee	<u>Kalt</u>
Fr 14.01.	Tagessuppe Rührei mit Speck und Zwiebeln dazu ein kleiner Mischsalat Tee	Wurstsalat Käseteller mit Birnenbrot Aufschnitt Teller garniert
Sa 15.01.	Tagessuppe Apfel im Schlafrock mit lauwarmer Vanillesauce Milch-Kaffee	Zwetschgenkuchen mit oder ohne Rahm Birchermüesli gross / klein
So 16.01.	Tagessuppe Chäs-Hörnli mit Brösmeli Tee	

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.