


Tag	Mittags-Menü 1	Mittags-Menü 2	Mittags-Menü 3
Mo 19.09.	Zuckerhutsalat Rucolasuppe Truten-Piccata "Milanese" dazu Tomaten-Spaghetti und Grill-Zucchetti Meringue mit Rahm	Zuckerhutsalat Rucolasuppe Sellerie-Piccata "Milanese" dazu Tomaten-Spaghetti und Grill-Zucchetti Meringue mit Rahm	Zuckerhutsalat Rucolasuppe Marinierte Pouletflügeli mit Knobli-Mayo dazu eine Salatgarnitur Meringue mit Rahm
Di 20.09.	Marinierter Randensalat Meerrettich-Apfelsuppe Schweins-Steak an Kräuterbutter dazu Kartoffelecken und Lauchgemüse Honig-Ingwercreme	Marinierter Randensalat Meerrettich-Apfelsuppe Panierte Zucchetti mit Tomaten- Chutney dazu Kartoffelecken und Lauchgemüse Honig-Ingwercreme	Marinierter Randensalat Meerrettich-Apfelsuppe Kartoffelkuchen mit Provolone- Käse, Champignons und Schinken dazu eine Gemüsegarnitur Honig-Ingwercreme
Mi 21.09.	Roter Kopfsalat Petersilienwurzelsuppe Bauern-Hackbraten an Rosmarin-Jus dazu hausgemachter Kartoffelstock und Petersilien-Karotten Früchtekorb	Roter Kopfsalat Petersilienwurzelsuppe Vegi-Hackbraten an Kräuterrahmsauce dazu hausgemachter Kartoffelstock und Petersilienkarotten Früchtekorb	Petersilienwurzelsuppe Fitness-Teller mit Guggeli aus der Ofen Früchtekorb
Do 22.09.	Bataviasalat mit Speckstreifen Gemüsecrèmesuppe Gebratener Poulet- Oberschenkel an Thymianjus dazu Lyoner-Kartoffeln und Wirsing Pfirsich Melba	Bataviasalat mit Speckstreifen Gemüsecrèmesuppe Bami Goreng, vegetarisch- indonesisches Nudelgericht mit Tofu-Streifen und Soja-Sprossen garniert Pfirsich Melba	Bataviasalat mit Speckstreifen Gemüsecrèmesuppe Geschmorter Schweinebauch an Rosmarinjus dazu Risotto und eine Gemüsegarnitur Pfirsich Melba
Fr 23.09.	Wildkräutersalat Kabissuppe mit Kümmel Lachs-Steak (NOR) an Limettensauce dazu Champagner-Risotto und Lattich Griess Flan	Wildkräutersalat Kabissuppe mit Kümmel Gebakener Camembert mit Preiselbeeren-Dip dazu Champagner-Risotto Zucchetti und Rüebl Griess Flan	Wildkräutersalat Kabissuppe mit Kümmel Rindsbällchen mit Sauerrahm- Dip dazu Kartoffelstock und Gemüse Griess Flan
Sa 24.09.	Grüner Bohnensalat Tomatencrèmesuppe mit Gin Pappardelle (Breite Nudeln) mit Wildhase-Bolognaise dazu Kürbisschnitze aus dem Ofen Rotwein-Birne	Grüner Bohnensalat Tomatencrèmesuppe mit Gin Pappardelle (Breite Nudeln) an einer feinen Steinpilzsauce Rotwein-Birne	Grüner Bohnensalat Tomatencrèmesuppe mit Gin Schweins-Plätzli an Marsalasauc dazu Pariser- Kartoffeln und eine Gemüsegarnitur Rotwein-Birne
So 25.09.	Gemischter Blattsalat Crèmesuppe "Dubarry" Kalbs-Nierstück rosa gebraten an einer Morchelsauce dazu Gratin Dauphinois und frisches, buntes Mischgemüse Schwarzwälderschnitte	Gemischter Blattsalat Crèmesuppe "Dubarry" Kurbis "Carpaccio" mit Trüffel, Rucola und geröstete Walnüsse garniert dazu Focaccia mit Hummusrosette Schwarzwälderschnitte	Gemischter Blattsalat Crèmesuppe "Dubarry" Rosa gebratenes Lammnierstück an Balsamicosauce dazu Nüdeli und Gemüse Schwarzwälderschnitte

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.

## Menüplan 19.09-25.09.(KW38)

Tag	Abend-Menü	Abendauswahl (bis 15 Uhr bestellen)
Mo 19.09.	Tagessuppe  Frisch gebackene Schinkengipfeli dazu eine kleine Salatgarnitur  Tee	
Di 20.09.	Tagessuppe  Hausgemachte Rhabarber-Wähe mit oder ohne Rahm  Milch-Kaffee	<u>Warm</u>  Spiegeleier (Bitte Anzahl bestellen)  Schweinswurstli mit Senf und Brot  Walliser Käseschnitte  Milchreis mit Zimt-Zucker und Früchtekompott  Süsse Omelette mit Himbeer-Konfiture
Mi 21.09.	Tagessuppe  Wienerli mit Kartoffelsalat  Tee oder ein Glas Wein	
Do 22.09.	Tagessuppe  Garnierter Eiersalat mit Pumpernickel Brot und Schnittlauch Quark  Milch-Kaffee	  <u>Kalt</u>
Fr 23.09.	Tagessuppe  Gemischter Käse-Teller mit Trauben und hausgemachtes Ruchbrot  Tee	Wurstsalat  Café Complet (mit Wurstware, Käse und Früchte)  Salami Sandwich garniert
Sa 24.09.	Tagessuppe  Beeren-Gratin  Milch-Kaffee	Aprikosenkuchen mit oder ohne Rahm  Birchermüesli gross / klein
So 25.09.	Tagessuppe  Heisser Fleischkäse mit Cole Slaw Salat dazu Brot und Senf  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.