

Menüplan 14. Oktober 2024 - 20. Oktober 2024

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag 14. Oktober 2024	Bouillon Bauernart *** Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce, Kartoffelkroketten, Glasierter Fenchel *** Süssmostcreme	Bouillon mit Gemüse *** Frittierter Camembert, Fenchel- Rüebli gratin *** Süssmostcreme	Schinkengipfeli, Nüsslisalat mit Ei
Dienstag 15. Oktober 2024	Prinzessinnensuppe *** Beschwipster Fleischvogel, Braune Sauce, Polenta mit Käse, Wirz mit weisser Sauce	Prinzessinnensuppe *** Wirz-Caupns mit Bergkäse	Apfelwähe, Schlagrahm
Mittwoch 16. Oktober 2024	Bouillon mit Kräutern *** Poulet-Frikassée, Pilaw-Reis, Erbsli mit Rüebli	Bouillon mit Kräutern *** Marinierte Tofuscheibe, Joghurdip, Pilaw-Reis, Erbsli mit Rüebli	Toast, Pilz-Rahmsauce
Donnerstag 17. Oktober 2024	Rotkohlcremesuppe *** Schweinschals-Braten, Bratensauce, Griessnocken, Schwarzwurzeln à la creme	Rotkohlcremesuppe *** Hüttenkäse-Gemüseschnitzel, Griessnocken, Schwarzwurzeln à la creme	Gschwellti, Käseauswahl, Kräuterquark
Freitag 18. Oktober 2024	Bouillon mit Croutons *** Zucchetti-Piccata, Spaghetti, Tomatensauce, Parmesan *** Schoggicreme	Bouillon mit Croutons *** Käse-Birnenwähe, Grüner Salat *** Schoggicreme	Nizza-Salat, hausgemachtes Focaccia
Samstag 19. Oktober 2024	Broccolicremesuppe *** Kalbsleber, Calvadossauce, Rösti, grüne Bohnen *** Erdbeer-Vanilleglace	Broccolicremesuppe *** Walliser Rösti *** Erdbeer-Vanilleglace	Marroni-Hefezopf, mit Butter
Sonntag 20. Oktober 2024	Bouillon mit Blätterteigkissen *** Rehgeschnetzeltes mit Traubensauce, Quarkspätzli, Rosenkohl mit Zwiebeln *** Gebrannte Creme	Bouillon mit Blätterteigkissen *** Pilzragout, Quarkspätzli, Rosenkohl mit Zwiebeln *** Gebrannte Creme	Café Complet mit allerlei Feinem, Huusbrot
	Wochenhit Bündner Gerstensuppe, Schwiizer Bürli	Das gits au no Spaghetti, Alfredo, Parmesan	

Sofern nicht anders deklariert, servieren wir Ihnen Fleisch aus der Schweiz. Die Küche kann Ihnen auf Wunsch Auskunft über Hauptallergene der Menüs geben.