

Menüplan

02. – 08. Dezember 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü	Rinds- geschnetzeltes mit Perlzwiebeln Ebly (Zartweizen) und Kohlrabi	Ravioli mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce	Süskartoffel- Kokossuppe *** Pastetli mit Kalbfleisch- füllung Champignons, Erbsen und Karotten	Spaghetti an Speckrahm- sauce «Carbonara» (Schwein) und Reibkäse	Forellenfilet an Zitronensauce, Kartoffelstock und Brokkoli	Vegetarische Äpler Makronen mit Kartoffeln, gerösteten Zwiebeln und Apfelmus	Geflügelbouillon *** Rindssteak an Portweinsauce, Nudeln, Bohnen und Kürbis
Vegetarisch	Tofu-Ragout nach Zürcher Art, Ebly (Zartweizen) und Kohlrabi	Ravioli mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce	Pilzragout mit Polenta und Mischgemüse	Spaghetti an Gemüse- rahmsauce und Reibkäse	Gebackener Camembert an Zitronensauce, Kartoffelstock und Brokkoli	Äpler Makronen mit Kartoffeln und gerösteten Zwiebeln	Zucchini-Piccata an Portweinsauce, Nudeln und Gemüse- garnitur
Tagesdessert	Mohnkuchen	Orangencreme	Schokoladen- mousse	Mandelpudding mit Preiselbeeren	Ovomaltine-Rolle	Schokoladen-Flan	Vermicelles
Abendessen	Speck-Gugelhupf	Pizza mit Gemüse und Schinken	Hörnliauflauf mit Landjäger	Käseteller mit Gschwellti	Apfelküchlein mit Vanillesauce	Silserli mit Frischkäse	Zwetschgenwähe mit Rahm

Menü Alternativen:

Stärkebeilagen:	Reis, Teigwaren oder Kartoffelstock
Gemüse:	Karotten, Sellerie oder Zucchetti
Fleisch:	Pouletbrust, Bratwurst oder Wienerli
Fitnesssteller:	mit Pouletbrust oder Tagesmenüfleisch

Menü: Montag bis Samstag 17.50 CHF / 19.50 CHF (grosse Portion)
Sonntag 21.50 CHF / 23.50 CHF (grosse Portion)

Im Menü inbegriffen ist eine Tagessuppe oder ein Menüsalat und Mineralwasser.

Bei Fragen zu möglichen Allergien bitte beim Servicepersonal nachfragen.

Dessert: Montag bis Samstag 3.00 CHF
Sonntag 4.00 CHF



Natura-Qualität

Familientradition seit 1898