






Menü-Wochenplan | 10. - 16. März 2025

Saisongemüse



Spinat

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
MITTAGESSEN	Spinatsuppe	Birnen-Selleriesuppe	Fidelisuppe	Rucolacremesuppe	Backerbsensuppe	Gerstensuppe	Ochsenschwanzsuppe	
	Spaghettiplausch 3 Saucen Parmesan	Saltimbocca/ Rotweinrisotto Ofengemüse	Fleischbällchen Barbecuesauce Pommes rissolées	Pouletgeschnitztes Duftreis Gemüse	Cordon Bleu Pommes Frites Gemüse	Rahmschnitzel Nudeln Gemüse	Einheimisches Kalb Marsalasauce Kartoffelgratin Blattspinat	
	Hausgemachtes Gebäck	Blechkuchen	Fruchtsalat	Aprikosenjalousie	Schwarzwälder Kirschtorte	Gemisches Glace	Mangoschnitte	
ABENDESSEN	Tagessuppe	Rüebli-Apfelsuppe	Maissuppe	Haferflockensuppe	Wurzelsuppe	Tomatensuppe	Gemüsesuppe	
	Süsse Crêpe Konfi Schlagrahm	Polenta Saucisson-Würfeli	Walliser Wähe  Käse, Birnen Kartoffeln	Griessbrei Kompott	Toast Pilze in Rahm Sauercreme	Kaiserschmarrn Kompott Rosinen, Mandeln	Käse Aufschnitt Brot, Butter	
WOCHEN-HIT (vegi)  Kartoffelgnocchi Käsesauce Blattspinat						PREIS 3-Gang-Mittagsmenü 3-Gang-Wochen-HIT CHF 21.50 RESERVATIONEN 081 929 56 65		
Alternative am Mittag Tagessalat oder Kompott		Alternative am Abend Café complet Gerstensuppe mit Wienerli Birchermüesli Milchreis			Geburtstag  Wunschmenü  Vegi 			
Deklaration/Allergene Unsere Fleischprodukte stammen ausschliesslich aus der Schweiz, eine anderweitige Herkunft ist direkt mit der Länderbezeichnung gekennzeichnet. Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeitenden der Gastronomie.								