

Menuplan vom 27. Juni bis 3. Juli 2022

Montag, 27. Juni 2022	Dienstag, 28. Juni 2022	Mittwoch, 29. Juni 2022	Donnerstag, 30. Juni 2022	Freitag, 1. Juli 2022	Samstag, 2. Juli 2022	Sonntag, 3. Juli 2022
Suppe Garbure	Kraftbrühe mit Backerbsen	Broccolicremesuppe	Kartoffelcremesuppe	Hafercremesuppe	Geflügelcremesuppe	Mandelcremesuppe
Gemischter Salat	Selleriesalat mit Ananas	Blattsalat mit Sprossen	Rohkostsalat	Gurkensalat mit Dill	Grüner Salat	Schnittsalat
Rindsgeschnetzeltes Grappa Rahmsauce	Kalbsschnitzel Pizzajolo mit Schinken, Tomaten, Oliven und Mozzarella gratiniert	Hausgemachter Hackbraten Pilzrahmsauce	Schweins-Cordon Bleu Zitronengarnitur	Pochiertes Lachs- und Steinbuttfilet Vermouthsauce	Gebratenes Pouletbrüstchen leichte Paprikasauce	Schweinsfiletmedaillon Kräuterrahmsauce
Rösti mit Speckwürfeln	Risotto mit Safran und Gemüsewürfeln	Kartoffel-Selleriepüree mit Rahm	Pommes Frites	Pilaw-Reis	Hausgemachte Dinkelspätzli	Feine Nudeln
Kohlräblistengeli	Gedämpfter Romanesco mit Brösel	Mischgemüse	Erbsli und Rüeblli	Rahmblattspinat	Geschmorter Fenchel Mailänder Art	Sommergemüse mit Cherrytomate
Tagesfrucht	Hausgemachte Cocos-Schoggischnitte	Tagesfrucht	Ovomaltinemousse im Glas	Tagesfrucht	Tagesfrucht	Marinierte Beeren mit Rahm
Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 28.00

Wir beziehen unser Fleisch/Fisch aus einheimischer Produktion.

Importfleisch/Fisch wird speziell gekennzeichnet.

Herkunft: Fisch aus Island

Liebe Bewohner und Gäste, wenn Sie an einer Allergie oder Intoleranz leiden, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Küchenchef oder seinem Stellvertreter auf.

Gerne nehmen sie sich die Zeit, Ihr Anliegen mit Ihnen zu besprechen.

Vielen Dank.

