

28.10 - 03.11	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
Montag Geburtstagsmenü 28.10	Kalbs Cordon Bleu mit Gemüse Pommes Frites	Sautiertes Felchenfilet an Kapern-Tomatensauce Topinambur mit Hanfsamen und Kräutern	Salatbuffet / Tagessuppe Salatteller mit Käsekuchen	Toastbrot überbacken mit Schinken, und Béchamelsauce gratinert	Halbe Avocado gefüllt mit Crevettencocktail	
Dienstag 29.10	Rindsvoressen mit Saisongemüse Pappardelle	Frische Linsenrösti mit Tomaten-Basilikumquark Leinsamen und Spiegelei	Caramelköpfl mit Rahm Salatbuffet / Lauchsuppe Salatteller mit Käsekuchen	Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	Birchermüesli	
Mittwoch 30.10	Tafelspitz mit Apfel- Meerrettichsauce viel Gemüse Salzkartoffeln	Seeteufel am Stück gebraten mit Hummer-Ingwersauce Camargue Reis sautierter Rucola	Salatbuffet / Tagessuppe Salatteller mit Käsekuchen	Apfelstrudel mit Zimtsauce	Rauchforelle mit Zwiebelringen, Kapern, Toast, Butter und Meerrettichrahm	Seeteufel Island
Donnerstag Geburtstagsmenü 31.10	Zürchergeschnitzeltes mit Saisongemüse Kartoffelstock	Lammrücken mit Kalter Oliven Basilikumsauce Peperoni- Julienne Lauwarmen Rucola mit Brotcroutons	Berliner Salatbuffet / Gemüsebouillon mit Sterneigwaren Salatteller mit Käsekuchen	Gebackener Camembert mit Kopfsalat	Zwetschgenwähe mit Rahm	Lamm Australien
Freitag 01.11	Eglibilet mit Safransauce Spinat Wildreis	Kaninchenfilet im Crêpesmantel mit Balsamicojus und Ruebli-Koriander-Purée	Gemischte Glace mit Rahm Salatbuffet / Griesscremesuppe Salatteller mit Käsekuchen	Minestrone mit Brotcroutons	Götterspeise mit Früchten	Egli Estland Kaninchen Ungarn
Samstag Geburtstagsmenü 02.11	Geschnitzelte Kalbsleber mit Jus Saisongemüse Rösti	Braisiertem Endivien mit Ajvarsauce Kartoffelgaletten mit Schnittlauch und Tofuwürfeln	Frische Frucht Salatbuffet/ Tagessuppe Salatteller mit Käsekuchen	Spinatnudeln mit Tomatensauce Reibkäse	Tessinerteller mit Wurst, Käse und Olivenbrot	
Sonntag 03.11	Rindsentrecôte mit Sauce Bernaise Kohlraben Tagliatelle	Mais- Gemüse- Turm mit Rauchlachs, Chiasamen Dill und Sauerrahm	Coupe Dänemark Salatbuffet/ Bouillon mit Backerbsen Salatteller mit Käsekuchen	Café Complet	Café Complet	Rauchlachs Norwegen
			Cheesecake			

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Wenn nichts anders deklariert ist,
stammt unser Fleisch aus der Schweiz