

18.11. - 24.11.	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
Montag 18.11	Geschnetzelte Kalbsleber mit Madeirajus Bohnen Krawättli- Teigwaren	Salatbuffet / Tagessuppe Schweinsröllchen gefüllt mit Quark und Gemüse Thymianjus und Tikkalinsengaletten	Kartoffeln gefüllt mit Vacherin Mont- d'or und Schnittlauch mit Spinat und Kerbelsauce	Weisswurst garniert mit Zwiebeln, Tomaten und Butterbretzel	Zwetschgenwähe mit Rahm	
Dienstag 19.11	Schweinsbraten Schwarzwurzeln Semmelknödel	Salatbuffet / Gemüsebouillon mit Fideli Gebratenes Seewolfsfilet mit Gerstenrisotto Zucchettifächer und Portulak- Emulsion	Kartoffeln gefüllt mit Vacherin Mont- d'or und Schnittlauch mit Spinat und Kerbelsauce	Fotzelschnitte mit Apfelsmus	Schabziger Mousse mit Mostbröckli	Seewolf Griechenland
Mittwoch 20.11	Entrecote- Scheiben mit Sauce Bernaise Rosenkohl Nudeln	Sachertorte mit Rahm Salatbuffet / Tagessuppe Leinsamencrêpe mit Lauch und Frühlingszwiebeln gefüllt mit Peperonisauce	Kartoffeln gefüllt mit Vacherin Mont- d'or und Schnittlauch mit Spinat und Kerbelsauce	Beinschinken mit lauwarmem Kartoffelsalat	Birchermüesli	
Donnerstag 21.11	Kutteln mit Tomatensauce und Kümmel Salzkartoffeln	Schwedentörtli Salatbuffet / Weisse Bohnensuppe mit Speck Pochierte Seezunge im Zitronengras-Ingwer-Sud serviert mit Grillierter Fenchelscheibe und Topinambur	Kartoffeln gefüllt mit Vacherin Mont- d'or und Schnittlauch mit Spinat und Kerbelsauce	Spinatwähe mit Speck	Nizzasalat (Kopfsalat, Tomaten, Grüne Bohnen, Kartoffel, Thunfisch, Eier und Oliven)	Seezunge Frankreich
Freitag 22.11	Pochierter Lachs Orangensauce Rahmspinat Wildreis	Frische Frucht Salatbuffet/ Tagessuppe Kaninchenwürfeln in der Roganjosch Bouillon gegart mit Zucchetti, Peperoni, Auberginen und Linsenkuchen	Kartoffeln gefüllt mit Vacherin Mont- d'or und Schnittlauch mit Spinat und Kerbelsauce	Berner Märitsuppe mit viel Einlage	Pfefferterrine mit Zaziki (Gurken, Joghurt, Knoblauch)	Lachs Norwegen Kaninchen Ungarn
Samstag Geburtstagsmenü 23.11	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Ruebli , Blumenkohl Pommes Frites	Schoko-Croquant-Schnitte Salatbuffet/ Currycrème mit Kokosmilch Perlhuhn an Rosmarinjus Kichererbsen-Pinienkernen - Terrine und Kürbiswürfeln	Kartoffeln gefüllt mit Vacherin Mont- d'or und Schnittlauch mit Spinat und Kerbelsauce	Pouletflügeli mit Salat	Nüsslisalat mit Ei und Speck Französische Sauce	Perlhuhn Frankreich
Sonntag 24.11	Schweinsfilet im Teig mit Jus Gemüsebouquet Bratkartoffeln	Caramelköpfl Salatbuffet / Bouillon mit Schnittlauch Spanische Paella mit Miesmuscheln und Chorizowurst	Kartoffeln gefüllt mit Vacherin Mont- d'or und Schnittlauch mit Spinat und Kerbelsauce	Café Complet	Café Complet	Miesmuschel Holland , Chorizo Spanien
		Vanillecrème und Ananaswürfeln				

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

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