

18.11. - 24.11.	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
<b>Montag 18.11</b>	Geschnetzelte Kalbsleber mit Madeirajus Bohnen Krawättli- Teigwaren	<b>Salatbuffet / Tagessuppe</b> 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	
<b>Dienstag 19.11</b>	Schweinsbraten Schwarzwurzeln Semmelknödel	<b>Salatbuffet / Gemüsebouillon mit Fideli</b> Gebratenes Seewolfsfilet mit Gerstenrisotto Zucchettifächer und Portulak- Emulsion	Kartoffeln gefüllt mit Vacherin Mont- d'or und Schnittlauch mit Spinat und Kerbelsauce	Fotzelschnitte mit Apfelmus	Schabziger Mousse mit Mostbröckli	Seewolf Griechenland
<b>Mittwoch 20.11</b>	Entrecote- Scheiben mit Sauce Bernaise Rosenkohl Nudeln	<b>Sachertorte mit Rahm</b> <b>Salatbuffet / Tagessuppe</b> 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	
<b>Donnerstag 21.11</b>	Kutteln mit Tomatensauce und Kümmel Salzkartoffeln	<b>Schwedentörtli</b> <b>Salatbuffet / Weisse Bohnensuppe mit Speck</b> 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
<b>Freitag 22.11</b>	Pochierter Lachs Orangensauce Rahmspinat Wildreis	<b>Frische Frucht</b> <b>Salatbuffet/ Tagessuppe</b> 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 Märtsuppe mit viel Einlage	Pfefferterrine mit Zaziki ( Gurken, Joghurt, Knoblauch )	Lachs Norwegen Kaninchen Ungarn
<b>Samstag Geburtstagsmenü 23.11</b>	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Ruebli , Blumenkohl Pommes Frites	<b>Schoko-Croquant-Schnitte</b> <b>Salatbuffet/ Currycrème mit Kokosmilch</b> 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
<b>Sonntag 24.11</b>	Schweinsfilet im Teig mit Jus Gemüsebouquet Bratkartoffeln	<b>Caramelköpfl</b> <b>Salatbuffet / Bouillon mit Schnittlauch</b> 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
		<b>Vanillecrème und Ananaswürfeln</b>				

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

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