

Menüplan



VOM 27. MAI BIS 02. JUNI 2024

TAGESMENÜ À CHF 23.00 INKL. 8.1% MWST

inklusive täglich hausgemachter Tagesuppe und Salat. Das Tagesdessert ist für externe Gäste zum Preis von CHF 5.00 erhältlich.

27.05.2024 MONTAG	28.05.2024 DIENSTAG	29.05.2024 MITTWOCH	30.05.2024 DONNERSTAG	31.05.2024 FREITAG	01.06.2024 SAMSTAG	02.06.2024 SONNTAG
Kräutercremesuppe	Spargel-Bärlauchsuppe	Peperonisuppe	Kerbelcremesuppe	Blumenkohlsuppe	Hausfrauensuppe	Weissweinsuppe
FLEISCH Pouletragout Casimir Reis Pfirsich mit Rahm	FLEISCH Adrio mit Zwiebelsauce Duchessekartoffeln Marktgemüse	FLEISCH Schweinssteak Walliser Art (Tomate & Käse) Lyonerkartoffeln Kohlraben	FLEISCH Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Teigwaren Kefen	FLEISCH Lammragout Emmentaler Art Polenta Brokkoli	FLEISCH Schweinsragout Kartoffelstock Tomate provencale	FLEISCH Rindsbraten mit Jus Risotto mit Kräutern Blumenkohl
Brownie mit Joghurteis	Russenzopf	Mangoquarktorte	Süssmostcreme	“Rüeblicake”	Bananen Split	Erdbeeren mit Vanilleeis
VEGETARISCH Tofu-Gemüseragout mit Currysauce Reis Pfirsich mit Rahm	VEGETARISCH Gemüse-Yasoja-Spiess Ofenkartoffel Kräuterquark	VEGETARISCH Gemüselasagne mit Feta und Kräutern	VEGETARISCH Gemüse-Piccata mit Tomatensauce Teigwaren Kefen	VEGETARISCH Rösti mit Gemüseragout, Käse überbacken	VEGETARISCH Tomaten-Mozzarella Salat mit hausgemachtem Foccacia	VEGETARISCH Panierter Camambert mit Mangochutney und Salaten garniert
				FISCH Forellenfilet mit Safransauce Salzkartoffeln Brokkoli		FISCH Lachsstreifen Risotto mit Kräutern Erbsen

WOCHENHIT CHF 25.00

Rohschinken mit Melone und Pommes Frites, dazu ein kleiner Salat sowie eine hausgemachte Suppe