

Mittagessen Restaurant

Vom 13. bis 19. Mai 2024

Änderungen vorbehalten

Woche 20	Wochenhit	
Montag bis Freitag	GRATINIERTER CANNELONI MIT SPINAT UND RICOTTA GEFÜLLT SALAT VOM BUFFET	
	Menü I	Menü II
Montag	GEMÜSECREMESUPPE HACKBRATEN POMMES RISSOLÉE BROCCOLI APRIKOSENCREME	GEMÜSEKUCHEN MIT WÜRZIGEM SPRINZ-GUSS DAZU EIN SALATTeller
Dienstag	WALDPILZSUPPE KALBSVORESSEN AN SÄMIGER CANTADOUSAUCE SCHUPFNUDELN ROMANESCO ROULADE	MARINIERTES TOFU-STEAK DAZU SPARGELGRATIN SALATTeller
Mittwoch	SUPPE AUS GARTENERBSEN RINDSZUNGE AN KAPERNSAUCE KARTOFFELSTOCK ZUCCHETTI APFELJALOUSIE	VEGINUGGETS MIT TARTARSAUCE FRITTIERTE KARTOFFELSCHNITZELN ZUCCHETTI
Donnerstag	BASLER MEHLSUPPE POULETBRUST AN ZITRONENSAUCE TEIGWAREN MISCHGEMÜSE FRISCHE ERDBEEREN	CURRY-EINTOPF AUS KICHERERBSEN, SÜSSKARTOFFELN UND GEMÜSE DAZU EIN LAUGENBRÖTLI
Freitag	GEMÜSESUPPE FISCHRAGOUT* AN DILLSAUCE REIS BLATTSPINAT VANILLEFLAN	CHAMPIGNONRAGOUT REIS BLATTSPINAT
Samstag	FLEISCHBOUILLON MIT EINLAGE SIEDFLEISCH AUF LAUCHGEMÜSE DAZU SALZKARTOFFELN MARMORCAKE	
Sonntag	TOMATENCREMESUPPE SCHWEDENBRATEN GEFÜLLT MIT ZWETSCHGEN NUDELN KAROTTEN SCHWARZWÄLDERTORTE	PFINGSTEN

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. *Fisch/Nordpazifik