

# Speisekarte



23. – 29. Januar 2023

## Wochen - Hit

Rindstatar, Salatherzen und  
hausgemachtes Brot



## Vegi - Hit

Spinat-Ricotta Ravioli mit Nussbutter



## Salat - Hit

Salat-Teller  
auf Wunsch mit Fleischbeilage  
vom Menu oder vom Wochenhit



Die verschiedenen Hit-Angebote bieten wir Ihnen gerne jeden Mittag an.  
Für Informationen zu Inhaltsstoffen in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

### Deklaration über die Herkunft von verwendetem Fisch und Fleisch

Rind	CH, UY	Thunfisch	Ostatlantik, Ghana
Schwein	CH	Dorsch / Kabeljau	Nordatlantik
Wurstwaren, Trockenfleisch	CH	Lachs	Nordatlantik
Kalb	CH	Pangasius	Vietnam (kontrollierte Zucht)
Lamm	AU/NZ, GB/IE	Seelachs	Alaska
Kaninchen	HU (kontrollierte Zucht)	Forellen	FRA
Poulet	CH	Eier	CH (Freilandhaltung)
Truthahn	PL (kontrollierte Zucht)		

## Tagesmenu vom 23. – 29. Januar 2023

Zum Mittagessen servieren wir Ihnen zusätzlich ein Menusalat oder ein Kompott und zum Nachtessen eine Suppe.

### Zum z'Mittag

### Zum z'Nacht

<b>Montag</b> 23.01.2023	Bouillon mit Eierstich Taleggio-Risotto mit geröstetem Gemüse und karamellisierten Äpfeln	Gipfeli mit Meerrettich und Rauchlachs
<b>Dienstag</b> 24.01.2023	Petersilienschaumsuppe Alpschweinvoressen mit Polenta und Karotten *** Eiscafé	Birchermüsli mit Beeren und Rahm
<b>Mittwoch</b> 25.01.2023	Bouillon mit Käsetoast Pochiertes Ei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Belegte Brötli mit Aufschnitt und eingelegtem Gemüse
<b>Donnerstag</b> 26.01.2023	Karottencurrysuppe "Ragout alla Bolognese" mit Hausgemachten Tagliatelle und gehobeltem Parmesan	Emmentaler Käsesuppe mit Ruchbrot
<b>Freitag</b> 27.01.2023	Lauchcremesuppe Seezunge in Butter gebraten mit Rotkraut und Salzkartoffel *** Macaron Auswahl	Spiegelei auf Schwarzbrot mit Speck und Blattsalat
<b>Samstag</b> 28.01.2023	Bouillon mit Griessnockerln Käsespätzle mit Röstzwiebel und Quittenmousse	Rote Bete mariniert mit Nussöl und Birnen
<b>Sonntag</b> 29.01.2023	Gerstensuppe Lamm Haxe „Gremolata“ mit cremiger Hirse und Bohnen *** Glühweinparfait mit Orangenfilets	Café complet Bergkäse, Salsiz und Trüffelbrie