

Menu

16.11. - 22.11.2020



Mittagessen

Abendessen

Montag

16.11.20

Peterlicremesuppe
Riz Casimir mit Poulet
Trockenreis und Früchten
Salat / Kompott

Suppennacht
Gemüse-Eintopf
mit Fideli und Käseplättli
Brot vom Backhüsli

Dienstag

17.11.20
Tombola
Wunsch
Menü

Bouillon mit Buchstaben
Irish Stew mit Lamm,
Kartoffeln und Gemüse
Salat / Kompott

Zimtglace mit warmen
Zwetschgen

Tagessuppe
Tatsch
mit Weinbeeren
und Früchtekompott

Mittwoch

18.11.20

Basler Mehlsuppe
Hausgemachter Maluns
mit Alpkäse
und Apfelmus
Salat

Tagessuppe
Wurstsalat
mit Gurken, Tomaten
und Zwiebeln
Roggenbrot

Donnerstag

19.11.20

Karottencremesuppe
Schweinsschnitzel
an Pilzrahmsauce
Krawättli-Teigwaren
Herbstgemüse
Salat / Kompott

Tagessuppe
Salamiteller
mit gekochtem Ei
und russischem Salat

Freitag

20.11.20

Bouillon mit Gemüse
Pangasius Filet
an Kräutersauce
Duchesse-Kartoffeln
Rahmspinat
Salat / Kompott

Tagessuppe
Zwetschgen-
und Birnenwähe
mit Rahm

Samstag

21.11.20

Griesssuppe mit Lauch
Spätzlipfanne
mit Gemüse
überbacken mit Käse
Salat / Kompott

Tagessuppe
Café complet
mit Trockenfleisch,
Lyoner und Rahmkäse

Sonntag

22.11.20

Weissweincremesuppe
Rindsschmorbraten
Nudeln und Blumenkohl
Salat / Kompott

Tagessuppe
Rühreier
mit Gemüsewürfeln
Blattsalat

Quitten-Karamellmousse

Wochenhit

Saltimbocca
vom Alpschwein
Safranrisotto
Tagesgemüse

Für Informationen zu Inhaltsstoffen in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Informationen über die Herkunft unserer Lebensmittel sind auf der Rückseite aufgeführt.

(Änderungen vorbehalten)

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