

Speisekarte



22. – 28. Februar 2021

Wochen - Hit

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce
Country Cuts
Tagesgemüse



Vegi-Hit

Kartoffel-Gemüsetätschli
mit Kräuterquarksauce



Eintopf - Hit

Hülsenfrüchte-Gemüse
Eintopf
mit Saucissonrädli



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 22. – 28. Februar 2021

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

	Zum z'Mittag	Zum z'Nacht
Montag	Süsskartoffelcremesuppe Kaninchenragout mit schwarzen Oliven Spiralen und Rosenkohl	Birnen- und Aprikosenwähe mit Rahm
Dienstag	Bouillon mit Gemüse Paniertes Sellerieschnitzel auf sämigen Safranrisotto	Toast Melba mit Schinken, Pfirsich und Raclettekäse
Mittwoch	Karottencremesuppe Blätterteigpastetli mit Brätkügeli an Champignonrahmsauce Erbsen *** Tiramisu mit Orangen	Suppenznacht Gerstensuppe mit Käseplättli Roggenbrot
Donnerstag	Griesssuppe mit Lauch Pouletbrüstli an Paprikasauce Bratkartoffeln und Kohlrabi	Café complet mit Bresaola, Appenzeller und Nusskäse Hirtenbrötli
Freitag	Tomatencremesuppe Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus	Hausgemachte Götterspeise mit Quittenmus
Samstag	Bouillon mit Flädli Brandteiggnocchi mit Gemüse überbacken mit Käse	Aufschnitt-Teller mit Hüttenkäse Brotauswahl
Sonntag	Weissweincremesuppe Rindsgeschnetzeltes Duchesse-Kartoffeln Bohnen *** Apfel-Streuselkuchen	Belegte Brötli mit Bündnerfleisch, Spargeln und Ei