

Menu

10.02. - 16.02.2020



Mittagessen

Abendessen

Montag

10.02.20

Rucolacremesuppe
Bündner Capuns
überbacken mit Käse
Salat / Kompott

Tagessuppe
Toast Williams
mit Schinken, Birnen
und Raclettekäse

Dienstag

11.02.20

Bouillon mit Buchstaben
Rippli und Speck
Salzkartoffeln
Sauerkraut
Salat / Kompott

Suppennacht
Minestrone
mit Käseplättli
Wurzelbrot

Mittwoch

12.02.20

Geröstete Haferflockensuppe
Riz Casimir mit Poulet
Trockenreis und Früchten
Salat / Kompott

Tagessuppe
Griessschnitten
mit Zimtzucker
und Früchtekompott

Erdbeerglace mit Rahm

Donnerstag

13.02.20

Selleriecremesuppe
Lammgigot
an Rosmarinsauce
Krawättli-Teigwaren
Rosenkohl
Salat / Kompott

Tagessuppe
Café complet
mit Bündnerfleisch,
Aufschnitt und Rahmkäse
Roggenbrot

Freitag

14.02.20

Bouillon mit Ei
Schweinschnitzel
an Cognacsauce
Polenta und Ratatouille
Salat / Kompott

Tagessuppe
Gschwelti
mit Kräuterquark
Käseauswahl

Samstag

15.02.20

Brokkolicremesuppe
Äpler Makkaroni
mit Röstzwiebeln
und Apfelmus
Salat

Tagessuppe
Siedfleischsalat
mit Gurken, Tomaten
und Zwiebeln

Sonntag

16.002.20

Weissweincremesuppe
Kalbsgeschnetzeltes
Zürcher Art
Rösti und Gemüsebouquet
Salat / Kompott

Tagessuppe
Kirschen-
und Birnenwähe
mit Rahm

Aargauer Rüeblikuchen

Wochenhit

Sautiertes
Forellenfilet
an Kräutersauce
Salzkartoffeln
Rahmspinat

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)