




Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
Montag 24.06.2019	Liebstöckelcrèmesuppe Schweinsgeschnetzeltes Hausfrauenart  Kartoffelstock Junge Erbsen französische Art Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Liebstöckelcrèmesuppe Buntes Gemüseragout Kartoffelstock Junge Erbsen französische Art Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Dienstag 25.06.2019	Rüebliuppe Gebratenes Kalbsadrio mit Senfsauce Rosmarinkartoffeln Peperonata spanische Art	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Rüebliuppe Frittierte Eier mit Kräuterquark Rosmarinkartoffeln Peperonata spanische Art	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Mittwoch 26.06.2019	Kressecrèmesuppe Pouletragout mit süss-sauer Sauce Trockenreis Broccoli mit Mandeln Pfersich-Joghurtcrème	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Kressecrèmesuppe Vegetarischer Hackbraten mit süss-sauer Sauce Trockenreis Broccoli mit Mandeln Pfersich-Joghurtcrème	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Donnerstag 27.06.2019	Bouillon mit Flädli Buurebratwurst  mit Zwiebelsauce Spiralen-Teigwaren Grüne Bohnen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Bouillon mit Flädli Gebackener Gemüsestrudel auf Schnittlauchrahmsauce Spiralen-Teigwaren Grüne Bohnen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Freitag 28.06.2019	Bauernsuppe  Walliser Schweinsschnitzel m. Tomate & Käse überbacken mit Rosmarinjus Kartoffelkroketten Knackerbsen	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 12,13	Bauernsuppe Rösti-Galette mit Tomate und Raclettekäse mit Rosmarinjus Knackerbsen	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 12,13
Samstag 29.06.2019	Gemüsecrèmesuppe Makkaroni Jägerart in feiner Rahmsauce mit Steinpilzen und Speck geriebener Käse Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Gemüsecrèmesuppe Makkaroni Primavera mit Tomaten-Basilikumsauce und Steinpilzen geriebener Käse Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Sonntag 30.06.2019	Geröstete Griesssuppe Glasierter Kalbsschulterbraten mit Kräuterrahmsauce Spätzli in Butter gebraten Pfälzerkarotten und Kohlrabi Frischer Fruchtsalat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Geröstete Griesssuppe Mit Champignons gefüllte Zucchetti-Schiffchen Spätzli in Butter gebraten Pfälzerkarotten und Kohlrabi Frischer Fruchtsalat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13

Geniessen im Juni

Asiatische Nudelpfanne „Sukiyaki“

mit Riesencrevetten, Glasnudeln,
knackigem Gemüse und Sojasauce

Kleiner Salat vom Buffet

Fr. 18.50

Schweins-Saltimbocca a la Romana

auf kräftigem Madeirajus
Safranrisotto mit Käse
serviert mit Tagesgemüse

Kleiner Salat vom Buffet

Fr. 19.50

Kalbsleberstreifen in Butter gebraten

auf einem Bouquet von mediterranen Blattsalaten
angemacht mit rassiger Kräutervinaigrette

Ruchbrot

Fr. 19.50

Zartes Rinds-Hohrückensteak

mit hausgemachter Café-de-Paris-Butter
Folienkartoffel mit Sauerrahm
serviert mit Tagesgemüse

Kleiner Salat vom Buffet

Fr. 23.50

Dessert-Hit

Feines Holunderblütenparfait
auf frischen Erdbeeren

Fr. 7.50



Passend zu allen Gerichten

Œil de Perdrix du Valais AOC
Mon Amour Rosé – Pinot Noir

10cl Fr. 3.50 / 20cl Fr. 7.00 / 50cl Fr. 17.50

Für unsere Gerichte verwenden wir, wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.
Sollten Sie von einer Lebensmittelallergie/Unverträglichkeit
betroffen sein, lassen Sie es uns bitte wissen.