



Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
Montag 23.07.2018	Frische Grünerbsensuppe Rindsgeschnetzeltes in kräftiger Rotweinsauce Byron-Kartoffeln Glasierte Karotten Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Frische Grünerbsensuppe Gemüseragout in Tomatensauce Byron-Kartoffeln Glasierte Karotten Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Dienstag 24.07.2018	Geflügelcrèmesuppe mit Pilzen Gefüllte Kalbsbrust mit Calvadossauce Nudeln in Butter Gedämpfter Romanesco Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Gemüsecrèmesuppe Tofu - Geschnetzeltes mit Calvadossauce Nudeln in Butter Gedämpfter Romanesco Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Mittwoch 25.07.2018	Gemüsebouillon mit Einlage Truthahn-Stroganoff in milder Paprikasauce Gemüsereis Grilltomate Pfersich Melba mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Gemüsebouillon mit Einlage Gemüseschnitzel Paprikasauce Gemüsereis Grilltomate Pfersich Melba mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Donnerstag 26.07.2018	Tomatensuppe mit Basilikum Saftiges Hacksteak  mit Zigeunersauce Frittierte Rissoléeskartoffeln Grüne geschmorte Bohnen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Tomatensuppe mit Basilikum Auberginensteak mit Zigeunersauce Frittierte Rissoléeskartoffeln Grüne geschmorte Bohnen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Freitag 27.07.2018	Süssmaiscrèmesuppe Gebackene Fischknusperli (*Alaska-Seelachs) Tatarsauce Kräuterkartoffeln Blattspinat Kleiner Salat vom Buffet	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13 FAO67	Süssmaiscrèmesuppe Gebackenes Gemüse im Reismehlteig/Tatarsauce Kräuterkartoffeln Blattspinat Kleiner Salat vom Buffet	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13
Samstag 28.07.2018	Zucchetticrèmesuppe Hausmacher Fleischkäse  mit feiner Bratensauce Spiralenteigwaren Fenchel italienische Art Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Zucchetticrèmesuppe Röstitaschen gefüllt mit Frischkäse Fenchel italienische Art Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Sonntag 29.07.2018	Bouillon mit Fideli Geschmorter Rindsschulterbrater mit Eierschwämmchen Pommes croquettes Erbsen und Karotten Dessertschnitte	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Bouillon mit Fideli Gemüsespiesschen mit Kräuterbutter Pommes croquettes Erbsen und Karotten Dessertschnitte	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13

Geniessen im Juli

Insalata Caprese

Herzhafter Tomatensalat
mit Mozzarella di Bufala Campagna Galdi DOP
Basilikum und roten Zwiebeln
Balsamico und Olivenöl Fr. 17.50

Ischimatt-Burger „so wie ihn der Chef mag“

Mit saftigem Rindfleisch, hausgemachter BBQ-Sauce
frischen Tomaten, gebratenem Speck und Zwiebeln
Fun-Frites mit Kräuter-Sauerrahmsauce

Salat vom Buffet Fr. 18.50

Melone mit Rohschinken

Saftig-süsse Charentais Melone
in Begleitung von fein geschnittenem
Bündner Rohschinken Fr. 18.50

Rumpsteak vom Rind 140g

Café de Paris-Butter
Fun-Frites
Tagesgemüse
kleiner Salat vom Buffet Fr. 19.50



Passend zu allen Gerichten

Oeil 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.
Wir haben einige Möglichkeiten für Sie und beraten Sie gerne.