ischimatt
alters- und pflegeheim

Menüplan Café Ischimatt

Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
Montag	Champignoncrèmesuppe	00	Champignoncrèmesuppe	00
	Pouletragout	01,02,	Rösti-Pastetchen mit Gemüse	01,02,
17.06.2019	in milder Honig-Chili-Sauce	03,07,	Provençalesauce	03,07,
	Bunter Gemüsereis	08,09,	Bunter Gemüsereis	08,09,
	Sautierte Zucchetti	11,13	Sautierte Zucchetti	11,13
	Kleiner Salat vom Buffet		Kleiner Salat vom Buffet	
Dienstag	Gemüsebouillon mit Einlage	00	Gemüsebouillon mit Einlage	00
	Schweins-Cordon-bleu	01,02,	Kohlrabi-Cordon-bleu	01,02,
18.06.2019	mit Zitronenschnitz	03,07,	in Haselnusskruste	03,07,
	Rissolées Kartoffeln	08,09,	Rissolées Kartoffeln	08,09,
	Gedämpfte Bohnen	11,13	Gedämpfte Bohnen	11,13
	Kleiner Salat vom Buffet		Kleiner Salat vom Buffet	
Mittwoch	Klare Lauchsuppe	00	Klare Lauchsuppe	00
	Spaghetti Bolognaise	01,02,	Auberginenpiccata	01,02,
19.06.2019	mit Rindfleischsauce und Gemüs	03,07,	auf Tomatensauce	03,07,
	Geriebener Käse	08,09,	Spaghetti	08,09,
	Gratinierte Tomate	11,13	Gratinierte Tomate	11,13
	Beerenquarkschnitte		Beerenquarkschnitte	
Donnerstag	Kräutercrèmesuppe	00	Kräutercrèmesuppe	00
	Gebratenes Schweinssteak	01,02,	Eierschwämmchen-Quiche	01,02,
20.06.2019	mit Eierschwämmchensauce	03,07,	auf Schnittlauchsauce	03,07,
	Kartoffelkroketten	08,09,		08,09,
Mittagstisch	Erbsen und Karotten	11,12	Erbsen und Karotten	11,12
	Kleiner Salat vom Buffet	13	Kleiner Salat vom Buffet	13
Freitag	Bouillon mit Einlage	00,01	Bouillon mit Einlage	00,01
	Wiener Kalbsrahmgulasch	02,03,	Mariniertes Gemüsespiesschen	02,03,
21.06.2019	mit Sauerrahm und Kümmel	07,08,	Mit Kräutermayonnaise	07,08,
	Quarkspätzli in Butter gebraten	09,11,	Quarkspätzli in Butter gebraten	09,11,
	Kohlrabi mit Kräutern	12,13	Kohlrabi mit Kräutern	12,13
	Kleiner Salat vom Buffet		Kleiner Salat vom Buffet	
Samstag	Suppe Bauernart	00	Suppe Bauernart	00
	Trutengeschnetzeltes	01,02,	Gefüllte Tomaten	01,02,
22.06.2019	Tessiner Art	03,07,	mit feiner Gemüsefüllung	03,07,
	Polenta mit Käse	08,09,	Polenta mit Käse	08,09,
	Blumenkohl mit Brösmeli	11,13	Blumenkohl mit Brösmeli	11,13
	Kleiner Salat vom Buffet		Kleiner Salat vom Buffet	
Sonntag	Tomatencrèmesuppe	00	Tomatencrèmesuppe	00
	Saftiger Walliser-Schweinsbraten	01,02,	Paniertes Tofuschnitzel	01,02,
23.06.2019	mit Thymianjus	03,07,	mit Thymianjus	03,07,
	Neue Bratkartoffeln	08,09,	Neue Bratkartoffeln	08,09,
	Karotten und Schwarzwurzeln	11,13	Karotten und Schwarzwurzeln	11,13
	Himbeeren Tiramisu		Himbeeren Tiramisu	

café ischimatt

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*

Empfehlung *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.