

Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
<b>Montag</b> 23.09.2019	Rüebli- und Ingwersuppe Geräucherter Speck und Zungenwurst mit Senf Salzkartoffeln mit Peterli Sauerkraut	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Rüebli- und Ingwersuppe Gebratenes Gemüsetätschli Pesto-Rahmsauce Salzkartoffeln mit Peterli Sauerkraut	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Dienstag</b> 24.09.2019	Kräutercremesuppe Chügelipastetchen mit Champignonrahmsauce Trockenreis Erbsen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Kräutercremesuppe Pastetchen mit Gemüsefüllung Trockenreis Erbsen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
<b>Mittwoch</b> 25.09.2019	Zucchetticremesuppe Feiner Wildhackbraten mit Orangen-Pfeffersauce Kartoffelstock Rosenkohl mit Speck Birne Belle Hélène	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Zucchetticremesuppe Gefüllte Kohlrouladen in Bouillon geschmort Kartoffelstock Birne Belle Hélène	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Donnerstag</b> 26.09.2019	Leichte Kartoffelsuppe Pouletoberschenkel Toskaner Art Basilikumnudeln Gedämpfte Tomate Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Leichte Kartoffelsuppe Gefüllte Peperoni mit Gemüsefüllung Basilikumnudeln Gedämpfte Tomate Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Freitag</b> 27.09.2019	Pastinakencremesuppe Gebratener Wolfsbarsch Luzerner Art auf fein geschnittenem Rahmlauch Schnittlauchkartoffeln	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13 FAO 37	Pastinakencremesuppe Buntes Gemüse im Backteig frittiert auf fein geschnittenem Rahmlauch Schnittlauchkartoffeln	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13
<b>Samstag</b> 28.09.2019	Tomatencremesuppe Kalbsleberschnitte Berliner Art mit Apfel und Röstzwiebeln Rösti in Butter gebraten Gedämpfte Bohnen Apfelschnitze	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Tomatencremesuppe Rösti in Butter gebraten Spiegelei Gedämpfte Bohnen Apfelschnitze	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Sonntag</b> 29.09.2019	Liebstockelcremesuppe Kalbsschulterbraten mit Steinpilzsauce Safranrisotto Broccoli und Rüebl Trauben-Trifle Winzerart	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Liebstockelcremesuppe Steinpilzragout in Kräuterrahmsauce Safranrisotto Broccoli und Rüebl Trauben-Trifle Winzerart	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13

## Geniessen im September

### **Älplermagronen**

mit Speck und Zwiebeln in Käserahmsauce  
serviert mit frischem Apfelmus

Kleiner Salat vom Buffet Fr. 19.50

### **Pilzschnitte Försterart**

feine Waldpilzsauce mit frischen Kräutern  
auf im Ei gebackenen Toastbrot

Kleiner Salat vom Buffet Fr. 18.50

### **Hirschentrecôte mit Portwein-Pfeffersauce**

Kartoffelkroketten  
Rotkraut und Pfirsich mit Preiselbeeren

Kleiner Salat vom Buffet Fr. 24.50

### **Kalbsleberstreifen in Butter gebraten**

auf einem Bouquet von mediterranen Blattsalaten  
angemacht mit rassiger Kräutervinaigrette

Ruchbrot Fr. 19.50

### **Dessert-Hit**

Hausgemachte Baumnußbrownie  
mit Vanilleglace

Fr. 6.50



Passend zu allen Gerichten

Orme Nero di Troia IGP 2015

Cantine Massimo Leone

10cl Fr. 4.60 / 20cl Fr. 9.20 / 50cl Fr. 23.00

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.