


| Datum  | Tagesmenü   |   | Menü-Fleischlos   |   |
|--|---|---|---|---|
| <b>Montag</b><br><b>16.07.2018</b>                         | Schottische Bauernsuppe<br>Brätchügeli mit Champignons<br>in Safran-Rahmsauce <br>Pilawreis<br>Erbsen<br>Kleiner Salat vom Buffet                  | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,12<br>13       | Schottische Bauernsuppe<br>Feiner Gemüsegratin<br>mit viel frischem Gemüse<br>und Champignons<br>in leichter Rahmsauce<br>Kleiner Salat vom Buffet    | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,12<br>13 |
| <b>Dienstag</b><br><b>17.07.2018</b>                       | Bouillon mit Gemüsestreifen<br>Schweinsschnitzel paniert <br>Zitronenschnitz<br>Pommes frites<br>Broccoli mit Mandeln<br>Kleiner Salat vom Buffet  | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,13             | Bouillon mit Gemüsestreifen<br>Paniertes Gemüseschnitzel<br>Zitronenschnitz<br>Pommes frites<br>Broccoli mit Mandeln<br>Kleiner Salat vom Buffet      | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,13       |
| <b>Mittwoch</b><br><b>18.07.2018</b>                       | Griesssuppe Leopold<br>Gebratener Poulet Oberschenkel<br>mit Rosmarinjus<br>Teigwaren<br>Feines Ratatouille<br>Crèmeschnitte  | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,13             | Griesssuppe Leopold<br>Gemüsesoufflés<br>auf Schnittlauchsauce<br>Teigwaren<br>Feines Ratatouille<br>Crèmeschnitte                                    | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,13       |
| <b>Donnerstag</b><br><b>19.07.2018</b><br><br>Mittagstisch | Klare Lauchsuppe<br>Saftiger Schweinshalsbraten <br>mit Eierschwämmchensauce<br>Kartoffelstock<br>Glasierte Karotten<br>Kleiner Salat vom Buffet | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,13             | Klare Lauchsuppe<br>Stroganoff von frischen<br>Eierschwämmchen<br>Kartoffelstock<br>Glasierte Karotten<br>Kleiner Salat vom Buffet                    | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,13       |
| <b>Freitag</b><br><b>20.07.2018</b>                        | Karottensuppe mit Ingwer<br>Paniertes Goldbuttfilet<br>Knoblauch-Kräutersauce<br>Neue Bratkartoffeln<br>Rahmspinat<br>Kleiner Salat vom Buffet  | 00,01<br>02,03,<br>07,08,<br>09,11,<br>12,13<br>FAO27 | Karottensuppe mit Ingwer<br>Briespitzen paniert<br>Knoblauch-Kräutersauce<br>Neue Bratkartoffeln<br>Rahmspinat<br>Kleiner Salat vom Buffet            | 00,01<br>02,03,<br>07,08,<br>09,11,<br>12,13    |
| <b>Samstag</b><br><b>21.07.2018</b>                        | Brotsuppe mit Kümmel<br>Gedünstetes Kalbsragout<br>mit frischem Gartengemüse<br>Polenta mit Käse<br>Blumenkohl polnische Art<br>Kleiner Salat vom Buffet  | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,12<br>13       | Brotsuppe mit Kümmel<br>Polentapizza<br>mit Tomaten, Peperoni,<br>Oliven und Mozzarella<br>Blumenkohl polnische Art<br>Kleiner Salat vom Buffet       | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,12<br>13 |
| <b>Sonntag</b><br><b>22.07.2018</b>                        | Bouillon Bauernart<br>Poulet Saltimbocca<br>Madeirasauce<br>Safranrisotto Milanaise<br>Gedämpfte Tomate<br>Nougat-Aprikosen Glace   | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,12<br>13       | Bouillon Bauernart<br>Gefüllte Fenchelschiffchen<br>mit feiner Gemüsefüllung<br>Safranrisotto Milanaise<br>Gedämpfte Tomate<br>Nougat-Aprikosen Glace | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,12<br>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.