




Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
Montag 03.12.2018	Grünerbsensuppe Rindsgeschnetzeltes in Balsamicosauce Weizenrisotto mit Gemüse Gratinierte Tomate Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Grünerbsensuppe Sojageschnetzeltes in Balsamicosauce Weizenrisotto mit Gemüse Gratinierte Tomate Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Dienstag 04.12.2018	Blumenkohlcrèmesuppe Mailänderschnitzel  im Parmesan paniert Spaghetti Napoli Gedämpfter Romanesco Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Blumenkohlcrèmesuppe Auberginenschnitzel  im Parmesan paniert Spaghetti Napoli Gedämpfter Romanesco Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Mittwoch 05.12.2018	Graziellasuppe Hackbraten Grossmutterart mit Champignonsauce  Butternudeln Buntes Herbstgemüse Orangen-Diplomat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Graziellasuppe Vegetarischer Hackbraten mit Champignonsauce Butternudeln Buntes Herbstgemüse Orangen-Diplomat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Donnerstag 06.12.2018	Bouillon mit Gemüsestreifen Rindfleischvogel geschmort Burgunder Art Byron-Kartoffeln Glasiertes Rüebbligemüse Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Bouillon mit Gemüsestreifen Kohlroulade mit Kastanienfüllung Burgunder Art Byron-Kartoffeln Glasiertes Rüebbligemüse Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Freitag 07.12.2018	Kressecrèmesuppe Makkaroni Holzfällerart mit Steinpilzen, Speck, Kräutern und Knoblauch Gedämpfter Broccoli Kleiner Salat vom Buffet	00,01 02, 07,08, 09,11, 12,13	Kressecrèmesuppe Makkaroni Holzfällerart mit Steinpilzen Kräutern und Knoblauch Gedämpfter Broccoli Kleiner Salat vom Buffet	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 12,13
Samstag 08.12.2018	Französische Zwiebelsuppe Pouletgeschnetzeltes in milder Currysauce Trockenreis Früchtegarnitur	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Französische Zwiebelsuppe Gemüseragout in milder Currysauce Trockenreis Früchtegarnitur	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Sonntag 09.12.2018	Kürbiscrèmesuppe Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitronenschnitt garniert Pommes frites Bohnen und Schwarzwurzeln Kokos-Ananascrème	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Kürbiscrèmesuppe Kohlrabischnitzel paniert mit Zitronenschnitt garniert Pommes frites Bohnen und Schwarzwurzeln Kokos-Ananascrème	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13

Geniessen im Dezember

Spaghetti mit Muscheln und Eierschwämmchen

Herzhaftes Spaghetti-Gericht
mit frischen Miesmuscheln und Eierschwämmchen
Tomaten und Kräutern

Kleiner Salat vom Buffet Fr. 17.50

Zarte Kalbsleberstreifen

kurz mit Zwiebeln in Butter sautiert
Angerichtet auf einem Bouquet
von jungem Nüsslisalat

Fr. 19.50

***Entrecôte vom Rind rosa gebraten**

Serviert mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites
Tagesgemüse

Kleiner Salat vom Buffet Fr. 23.50

Asiatische Nudelpfanne

mit gebratenen Pouletbruststreifen und Pilzen
Sojasauce und knackigem Gemüse

Kleiner Salat vom Buffet Fr. 18.50

Dessert-Hit

Caramel-Baumnuß Panna Cotta Fr. 6.50



Passend zu allen Gerichten

El Coto Crianza Rioja DOCa 2014
Spanien, Tempranillo

10cl Fr. 4.10 / 20cl Fr. 8.20 / 50cl Fr. 20.50

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.