



Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
<b>Montag</b> <b>27.08.2018</b>	Grünerbsencremesuppe Schweinsgeschnetzeltes  Jägersauce Spiralen Teigwaren Romanesco mit Butter Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Grünerbsencremesuppe Gefüllte Tomaten mit Gemüsefüllung Spiralen Teigwaren Romanesco mit Butter Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
<b>Dienstag</b> <b>28.08.2018</b>	Passierte Gemüsesuppe Emmentaler Brätschnitzel  mit Schinken und Käse Zitronenschnitz Rissolées Kartoffeln Buntes Ratatouille	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Passierte Gemüsesuppe Cornaturschnitzel paniert Zitronenschnitz Rissolées Kartoffeln Buntes Ratatouille	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Mittwoch</b> <b>29.08.2018</b>	Bouillon mit Flädli Geschmorter Fleischvogel  Hausfrauenart Tessinerpolenta mit Käse Kohlrabi mit Kräuter Himbeer-Tiramisu	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Bouillon mit Flädli Polenta-Gratin mit Gemüse, Pilzen und Käse Himbeer-Tiramisu	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Donnerstag</b> <b>30.08.2018</b>	Solothurner Wysüpli Schwedische Fleischkugeln in milder Paprikasauce  Bunter Gemüsereis Gartenerbsen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Solothurner Wysüpli Gemüsebällchen auf Paprikasauce Bunter Gemüsereis Gartenerbsen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
<b>Freitag</b> <b>31.08.2018</b>	Leichte Kräuterrahmsuppe Gebratenes Lachsfilet Sauce Hollandaise auf Lauchgemüse Dampfkartoffeln mit Peterli	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 05,13 FAO27	Leichte Kräuterrahmsuppe Gebratene Austernpilze im Käseteig Kräuterrahmsauce Lauchgemüse Dampfkartoffeln mit Peterli	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 05,13 FAO27
<b>Samstag</b> <b>01.09.2018</b>	Tessiner Minestrone Schwingerhörnli  mit feiner Hackfleischsauce geriebener Käse Mischgemüse Apfelmus	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Tessiner Minestrone Schwingerhörnli mit Gemüsesauce geriebener Käse Mischgemüse Apfelmus	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
<b>Sonntag</b> <b>02.09.2018</b>	Liebstöckelcremesuppe Gespickter Rindsbraten mit kräftiger Rotweinsauce Kartoffelstock Florentiner Tomate Gebrannte Crème Emmentaler Art	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Liebstöckelcremesuppe Geschmorter Bruxeller mit Sauce Provençale Kartoffelstock Florentiner Tomate Gebrannte Crème	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13 12

## Geniessen im September

### **Hausgemachte Pilz-Lasagne Försterart**

Herzhaftes Teigwarengericht aus Spinat-Bandnudeln  
und frischen Waldpilzen in Béchamelsauce

Salat vom Buffet

Fr. 18.50

### **Kalter Braten**

Saftiger Schweinsbraten dünn aufgeschnitten  
serviert mit feiner Tatarsauce  
Knusprige Fun-Frites

Salat vom Buffet

Fr. 18.50

### **Gebratenes Lachsforellenfilet Müllerinnenart**

Im Butter gebratenes Forellenfilet  
Serviert mit zarten Butterkartoffeln  
Spinat-Champignongratin

Salat vom Buffet

Fr. 19.50

### **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



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.

Wir haben einige Möglichkeiten für Sie und beraten Sie gerne.

## Geniessen im August

### **Risotto ai porcini e scampi**

Herzhaftes Safran-Risotto mit frischen Steinpilzen  
Begleitet von in Knoblauchbutter gebratenen Scampi  
und glasierten Cherrytomaten

Salat vom Buffet

Fr. 19.50

### **Holzfüllersteak**

Saftiges Schweinshalssteak in raffinierter Marinade  
Hausgemachte Kräuterbutter  
Knusprige Pommes frites

Salat vom Buffet

Fr. 19.50

### **Pilzschnitte Ischimatt**

Frische Pilze in sämiger Kräuterrahmsauce  
auf im Ei gebratenem Toastbrot

Salat vom Buffet

Fr. 18.50

### **\*Roastbeef Teller**

Kaltes Roastbeef, zart rosa gebraten  
serviert mit hausgemachter Remouladensauce  
garniert mit frischen Salaten

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.

\* Rindsentrecôte Fernheim-Paraguay