






Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
<b>Montag</b> <b>16.09.2019</b>	Klare Kohlsuppe Geschmorter Rindfleischvogel mit Rotweinsauce  Macaire Kartoffeln Zucchetti Provençale Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Klare Kohlsuppe Röstigaletten Tessiner Art mit Pilzen und Tomate Zucchetti Provençale Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Dienstag</b> <b>17.09.2019</b>	Kressecrèmesuppe Zartes Kalbsragout mit Gemüse und Speck  Kartoffelstock Romanesco polnische Art Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Kressecrèmesuppe Deftiger Gemüse Eintopf Bauerna Kartoffelstock Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Mittwoch</b> <b>18.09.2019</b>	Lauchcrèmesuppe Schweinsschnitzel paniert  Zitronenschnitz Pommes frites Erbsen und Karotten Vermicelles mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Lauchcrèmesuppe Sellerieschnitzel paniert Zitronenschnitz Pommes frites Erbsen und Karotten Vermicelles mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
<b>Donnerstag</b> <b>19.09.2019</b> Mittagstisch	Geröstete Griesssuppe Hirschgeschnetzeltes in feiner Wildrahmsauce Spätzli in Butter gebraten Rosenkohl, Preiselbeerbirne Glasierte Maroni	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Geröstete Griesssuppe Pilzragout in Rahmsauce Spätzli in Butter gebraten Rosenkohl, Preiselbeerbirne Glasierte Maroni	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Freitag</b> <b>20.09.2019</b>	Bouillon mit Gemüsestreifen Tessiner-Teller  Chipolata Speck Madeirasauce Risotto mit Pilzen Gedämpfte Tomate Kleiner Salat vom Buffet	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13	Bouillon mit Gemüsestreifen Zucchetti-Piccata auf Gemüsesauce Risotto mit Pilzen Gedämpfte Tomate Kleiner Salat vom Buffet	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13
<b>Samstag</b> <b>21.09.2019</b>	Kürbissuppe mit Ingwer Zartes Siedfleisch mit Meerrettichsauce Dampfkartoffeln Bouillongemüse Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Kürbissuppe mit Ingwer Gebakener Käse mit Schnittlauchsauce Dampfkartoffeln Bouillongemüse Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
<b>Sonntag</b> <b>22.09.2019</b>	Kraftbrühe mit Einlage Schweinekotelettebraten  mit Portweinsauce Frittierte Kartoffeln Broccoli und Karotten Zwetschgendessert	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Kraftbrühe mit Einlage Gemüse-Blätterteigstrudel mit Portweinsauce Frittierte Kartoffeln Broccoli und Karotten Zwetschgendessert	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.