

# Menüplan

25. Nov. – 1. Dez. 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü</b>	Kalbfleisch-Pastetli mit Pilzen, Erbsen und Karotten	Penne an Kürbissauce und Glasierten Marroni	Schweinesteak Nudeln und Kohlrabi	Rindsläberli an Madeirasauce mit Rösti und Romanesco	Zitronen Lachs im Blätterteig auf Fenchelgemüse an Kräuterrahmsauce	Süsskartoffel Linsen-Curry garniert und Kokosflocken	Entenbrust an Orangensauce, Spätzli und Rotkraut
<b>Vegetarisch</b>	Quorn-Ragout-Pastetli mit Pilzen, Erbsen und Karotten	Penne an Kürbis Feta-Sauce und Glasierten Marroni	Gebackener Camembert Nudeln und Kohlrabi	Chickeriki Chunks (Soja Basis) an Madeirasauce mit Rösti und Romanesco	Marinierter Tofu im Blätterteig auf Fenchelgemüse an Kräuterrahmsauce	Süsskartoffel-Curry mit Gemüse garniert und Kokosflocken	Linsentaler an Orangensauce, Spätzli und Rotkraut
<b>Tagesdessert</b>	Birnencreme	Orangencake	Schokoladenmousse «Samantha»	Berliner	Brownie	Plunder mit Himbeere und Vanille	Marroni-Mousse
<b>Abendessen</b>	Griechischer Salat mit Knoblauchbrot	Spinat Plätzli und grüner Salat	Aprikosenwähe	Cervelatsalat mit Tomaten und Essiggurken	Griessbrei mit Zimtucker dazu Birnenkompott	Wienerli im Blätterteig	Gefüllte Gipfeli mit Frischkäse und Thunfisch

## Menü Alternativen:

Stärkebeilagen:	Reis, Teigwaren oder Kartoffelstock
Gemüse:	Karotten, Sellerie oder Zucchini
Fleisch:	Pouletbrust, Bratwurst oder Wienerli
Fitnesssteller:	mit Pouletbrust oder Tagesmenüfleisch

Menü: Montag bis Samstag 17.50 CHF / 19.50 CHF (grosse Portion)  
Sonntag 21.50 CHF / 23.50 CHF (grosse Portion)

Im Menü inbegriffen ist eine Tagessuppe oder ein Menüsalat und Mineralwasser.

Bei Fragen zu möglichen Allergien bitte beim Servicepersonal nachfragen.

Dessert: Montag bis Samstag 3.00 CHF  
Sonntag 4.00 CHF



**Natura-Qualität**

Familientradition seit 1898