



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 18. August	Bouillon mit Flädli Emmentaler Brätschnitzel Magronen-Teigwaren an Tomatensauce Romanesco-Gemüse	Älplermagronen mit Apfelmus	Lyoner Käsesalat garniert mit Ruchbrot
Dienstag 19. August	Blumenkohlcrèmesuppe Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti-Galetten Gedämpfte Tomate Provençale Panna Cotta mit Waldbeeren	Polentaschnitte an Peperonatasauce	Flammkuchen -Toast mit Speckwürfel, Sauerrahm und Käse
Mittwoch 20. August	Schinznacher Weinsuppe Pouletgeschnetzelttes an Kokos-Currysauce gebratene Banane mit Ananas und Risotto	Gefüllte Wraps "Mexicaine" mit Avocado-Guacamole	Kaiserschmarrn mit Griottes Kirschen
Donnerstag 21. August	Grünerbsensuppe Schweins-Cordon-bleu Pommes Frites Sommergemüse Fruchtsalat mit Rahm	Vegi Balls an Curry-Ketchup-Sauce Pommes Frites Tagesgemüse	Heisses Schinkli mit Kartoffelsalat
Freitag 22. August	Bouillon mit Eierstich Fischstäbli (DE) mit Mayonnaise Dampfkartoffeln Rahmspinat	Käseküchlein mit Tomaten-Basilikum- Salat	Eierbrötli mit Spargel, Gurken, Cherrytomaten garniert
Samstag 23. August	Gemüsecrèmesuppe Spaghetti Cinque Pi (Vollrahm, Tomatenpüree, Parmesan und Petersilie)	Gebratene Reismudeln mit asiatischem Gemüsemix	Gebackene Schinkengipfeli mit Eisbergsalat
Sonntag 24. August	Bouillon nach Bauernart Kalbsvoren nach Wiener Art Spätzli gedämpfte Kohlrabi Nougat-Eistorte		Thonsalat garniert mit Tischbrötli

Zum Mittagsmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

Falls nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.
Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene.