



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 9. Februar	Geburtstagsmenü Bouillon mit Einlage Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce Nudeln Gedämpfte Bohnen Glacé mit Fruchtsalat	Vegetarisches Bami Goreng (Nudeln mit asiatischem Gemüse und Ei)	Kaiserschmarrn mit marinierten Kirschen
Dienstag 10. Februar	Pfifferlingcrèmesuppe Schweinssteak an Pfeffersauce Rosmarin-Kartoffelstock Romanesco Hausgemachte Glacéschnitte	Hausgemachte Brioche mit pochiertem Ei Avocadocrème und Cherrytomaten	Eierbrötli garniert mit Gurken, Zwiebeln und Spargeln
Mittwoch 11. Februar	Minestrone Geschmorte Rindsschulter an Rotweinsauce Polenta Rosenkohl mit Speckwürfel	Paniertes Gemüseschnitzel mit Preiselbeerkonfi Kartoffelstock	Flammkuchen-Toast mit Speck, Sauerrahm und Käse
Donnerstag 12. Februar	Tomatencrèmesuppe Geräuchertes Rippli mit Speck Saucenkartoffeln Sauerkraut Stracciatella-Crème	Spaghetti an Vegi-Bolognaise mit Parmesan	Spinat- und Käsekuchen
Freitag 13. Februar	Bouillon mit Griessnocken Fischilet „Bordelaise“ (DE) mit Duchesse-Kartoffeln Ofengemüse	Rotes Thai-Curry mit Gemüse, Kokosmilch und Vegi-Planted	Penne „Cinque Pi“ mit Vollrahm, Tomatenpüree und Peterli
Samstag 14. Februar	Spargelcrèmesuppe Poulet-Fleischvogel mit Spinatfüllung Weissweinsrisotto Gedämpfte Tomate	Rösti mit Raclettekäse und Spiegeleier	Gebackenes Schinkengipfeli mit Saisonsalat
Sonntag 15. Februar	Geburtstagsmenü Bouillon mit Buchstaben Kalbsvoressen Wiener Art Kartoffel-Gemüsegratin Ananas-Royal-Schnitte		Hörnlisalat mit Rauchwürstli

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.