



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 1. Juni	Geburtsstagsmenü Flädli- und Suppe Schweinsbraten an Thymiansauce Kartoffelstock Erbsli mit Rüebl Schwarzwälderschnitte	“Bami Goreng” Indonesisches Nudelgericht	Magronen-Teigwaren an Peperonata-Sauce Reibkäse
Dienstag 2. Juni	Pfifferlingcrèmesuppe Hausgemachte Lasagne Wassermelonen Schnitz	Indisches Linsen-Dal mit Rüebl, Blumenkohl, Kokos-Tomatensauce und Curry	Gebackene Pizza- und Käseküchlein
Mittwoch 3. Juni	Bouillon mit Filini-Nudeln Emmentaler Brätschnitzel Gebratene Kartoffelwürfel Rahmmangold	Eieromelette mit Pilzen und Kräuter	Holzfüller-Salat (mit Speck, Pouletfleisch Tomaten, Eisbergsalat und Käse)
Donnerstag 4. Juni	Spargelcrèmesuppe Trutenpiccata (FR) Tomatenspaghetti Blumenkohl Coupe Dänemark	Büffel-Mozzarella mit Kirschtomaten Rucola und Basilikum	Toast “Hawaii” mit Schinken, Raclettekäse und Ananas
Freitag 5. Juni	Bouillon mit Backerbsen Rindsschmorbraten Butterspätzli Broccoli und Rüebl	Eblysotto mit Gemüsewürfel und paniertem Vegi-Schnitzel	Geräuchertes Forellenfilet mit Kräuterquark sautierten Apfelschnitzen und roten Zwiebeln
Samstag 6. Juni	Gerstensuppe Schweinssteak an Kräuterbutter Risotto mit Frühlingszwiebeln Ratatouille Gemüse	Spätzlipfanne mit verschiedenem Gemüse Pilzen, Käse und Apfelmus	Back-Camembert mit Preiselbeerkonfi Eisberg Salat, Rucola, und Cherry Tomaten
Sonntag 7. Juni	Bouillon nach Bauernart Kalbsgeschnetzeltes an Cognac-Rahmsauce Nudeln Schonkost-Gemüse Russenzopf		Lyoner-Salat garniert Tessiner Brot

Zum Mittagmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

Falls nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.

Produktionsland Backwaren: Schweiz

Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene