



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 30. Juni	Rindssuppe mit Riebeli Kalbs-Meatballs an Kräutersauce Cappelletti-Teigwaren Romanesco	Eieromelette mit Kräutern und Tagesgemüse	Back-Camembert mit Preiselbeeren Rüebli- und Lollo Salat
Dienstag 1. Juli	Geburtstagsmenü Spargelcrèmesuppe Kalbsvoren an an Calvadosauce Kartoffelstock Gelbe Butterbohnen Coupe Dänemark	Gefüllte Tortillas mit Gemüse und Avocadocrème	Birchermüesli garniert mit Waldbeeren Weggli
Mittwoch 2. Juli	Bouillon mit Flädli Gebratenes Pariser Schnitzel vom Nierstück Spaghetti an Tomatensauce Gedämpfte Kefen	Hausgemachter Zwiebel-Käsekuchen mit Tomatensalat	Russischer Salat mit Salami und Ei Ruchbrot
Donnerstag 3. Juli	Pfifferlingcrèmesauce Rindssaftplätzli an Barolosauce Spätzli Blumenkohl-Röschen Gebackene Vanillestange	Nudeln an Gorgonzolasauce und Rucola	Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch an Béchamelsauce mit Käse gratiniert
Freitag 4. Juli	Bouillon Diablotins Forellenknusperli an Tatarsauce Petersilienkartoffeln Blattspinat	Brioche-Brötchen gefüllt mit Pulled-Geschnetzeltem, Salat, Gurken und Zwiebeln an Barbecuesauce	Griessschnitte mit Erdbeerkompott
Samstag 5. Juli	Gemüsecrèmesuppe Hörnli an Sauce Bolognese mit Apfelmus	Militär-Käseschnitte	Cervelat-Käsesalat garniert Weissbrot Mütschli
Sonntag 6. Juli	Bouillon mit Gemüsestreifen Pouletbrüstli im Speckmantel an Morchelsauce Kartoffel-Kroketten Ofentomate mit Kräuterkruste Royal-Schnitte		Hausgemachte Pizza mit Pilzen und Schinken

Zum Mittagmenü 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.