



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 3. August	Bouillon mit Buchstaben Schweinsbraten an Rotweinsauce Pappardelle-Teigwaren Blumenkohl	Rösti-Tartelettes mit Käse gefüllt, Spiegelei und Gemüse	Cervelat-Käse-Salat mit Brot
Dienstag 4. August	Spargelcrèmesuppe Rindshamburger an Barbecue-Sauce Bratkartoffeln Ofen-Tomate Glacé mit Rahm	Indisches Linsengericht mit Gemüse und Sojageschnetzeltem	Melonen und Anans mit Holzfäller-Schinken und Ruchbrot
Mittwoch 5. August	Bouillon mit Einlage Nasi Goreng mit Reis, Poulet und asiatischem Gemüse	Bruschetta mit Knoblauchbrot (Tomatenwürfel, Basilikum, Olivenöl)	Kartoffelgnocchi an Peperonata-Sauce mit Reibkäse
Donnerstag 6. August	Gemüsesuppe Paniertes Schweinsschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren Meringue mit Schlagrahm	Pulled-Geschnetzeltes (Erbsenbasis) im Brötli, Gurken, Salat und Barbecue-Sauce	Hausgemachter Käse-Zwiebelkuchen mit Birnenschnitz Salat
Freitag 7. August	Lauchcrèmesuppe Gebratene Lachsschnitte (NO) an Dillsauce Nudeln mit Spinat	Spätzlipfanne mit Gemüse, Röstzwiebeln und Käse	Back-Camembert mit grünem Salat, Rucola, und Cherrytomaten
Samstag 8. August	Geburtstagsmenü Rindssuppe mit Riebeli Riz Casimir garniert mit verschiedenen Früchten Zitronen Cake	Käseschnitte	Spaghetti Carbonara (Speck, Eier, Rahm) Reibkäse
Sonntag 9. August	Blumenkohlsuppe Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce Kartoffelkroketten Broccoli mit Mandeln Schwedenschnitte		Siedfleischsalat garniert mit Kräuter-Vinaigrette und Ciabatta-Brot

Zum Mittagsmenü 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