



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
<b>Montag</b> 25. August	Champignonscrèmesuppe Hackbällchen an Pfeffersauce Brätler-Kartoffeln Broccoli-Röschen	Back-Camembert mit Preiselbeeren Brätler-Kartoffeln Tagesgemüse	Gebackene Apfelkrapfen an Vanillesauce
<b>Dienstag</b> 26. August	Bouillon mit Griessnocken Schweinsrahmschnitzel mit Pfersichschnitz Nudeln Glasierte Rüeblischeiben Schoggicrème mit Birnenwürfel	Linteneintopf mit Gemüse, Süsskartoffeln und Sauerrahm	Geschwellte mit verschiedenem Käse und Kräuterquark
<b>Mittwoch</b> 27. August	Broccolicrèmesuppe Rindsbraten an Rotweinsauce Maisschnitze Fenchelgemüse	Eieromelette an Pilzrahmsauce	Spaghetti Carbonara (mit Rahm, Speck und Parmesan)
<b>Donnerstag</b> 28. August	Bouillon mit Einlage Pouletschenkel-Ragout an Thymiansauce Kartoffelkroketten Lauchgemüse Mini-Berliner	Crispy Burger mit Brätler-Kartoffeln Tagesgemüse	Kalte Cervelat mit Senf und Tischbrötli
<b>Freitag</b> 29. August	Gemüsecrèmesuppe Gebratenes Zanderfilet (ES) an Zitronensauce Weissweinsrisotto mit Gemüsestreifen	Rösti-Tartelettes mit Käse Spiegeleier und Tagesgemüse	Hörnli Salat mit Gurken, Radiesli, Zwiebeln, Ei und Schnittlauch Ruchbrot
<b>Samstag</b> 30. August	Bouillon mit Gemüseeinlage Pouletschenkel-Ragout an Thymiansauce Kartoffelstock Butterbohnen	Reisnudeln an Curry-Kokos-Sauce und Asia-mix-Gemüse	Birchermüesli mit Waldbeeren Weggli
<b>Sonntag</b> 31. August	Lauchcrèmesuppe Kalbsgeschnetzeltes an Kräutersauce Krawättli-Teigwaren Mischgemüse Sorbet-Eisbecher		Gebackene Fleischwegge mit Saisonsalat

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.