



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
<b>Montag</b> 21. Juli	Bouillon mit Griesseinlage Walliser Aprikosenbraten Cappelletti-Teigwaren Butterbohnen	Frühlingsrollen an Sweet-Chili-Sauce mit Reis	Lyoner-Käsesalat garniert mit Ruchbrot
<b>Dienstag</b> 22. Juli	Zwiebel-Gemüsesuppe Emmentaler Brätschnitzel Polenta Erbsli an Sauce Panna Cotta mit Waldbeeren	Kartoffelgratin mit pochiertem Ei, Sauce Hollandaise und Blattspinat	Spätzlipfanne mit Apfelmus
<b>Mittwoch</b> 23. Juli	Minestrone-Suppe Hausgemachte Lasagne	Gefüllte Peperoni mit Couscous und Fetakäse überbacken dazu Crème fraîche	Toast "Williams" mit Birne und Raclettekäse belegt
<b>Donnerstag</b> 24. Juli	Basilikumcrèmesuppe Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" Kräuterrisotto Blumenkohl Fruchtsalat mit Rahm	Magronen-Teigwaren an Gorgonzolasauce mit Cherrytomaten und Rucola	Spiralen-Teigwarensalat mit Melonenschnitz Ruchbrot
<b>Freitag</b> 25. Juli	<b>Geburtstagsmenü</b> Bouillon mit Gemüsewürfel Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Erbsli mit Rüebl Flan Caramel mit Rahm	Reisnudeln an Curry-Kokos- Sauce mit Früchten und asiatischem Gemüse	Kaltes geräuchertes Forellenfilet garniert an Remouladensauce
<b>Samstag</b> 26. Juli	Spaghetti "Carbonara" mit Speck, Ei und Rahm Parmesan	Champignonsschnitte	Gebackene Fleischweggen mit Saisonsalat
<b>Sonntag</b> 27. Juli	Bouillon mit Einlage Lammgigot an Bergkräutersauce Kartoffelstock Broccoliröschen Gebackene Mandelgipfeli		Siedfleischsalat mit Essiggurken, Kräuter-Vinaigrette Knoblauchbrot

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.