

# MENÜ PLAN

# 12. – 18. AUGUST 2019

## WOCHENHIT Montag - Freitag

## Spaghetti mit Gemüse, Riesenkrevetten und Pesto

TAG	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
<b>MONTAG</b>	Gemüsecremesuppe oder Bouillon Kalbsgeschnetzeltes Zigeuner Art Polenta mit Parmesan Blumenkohl mit Gemüsestreifen  Frischer Fruchtsalat	Gemüsecremesuppe oder Bouillon Puschlaver Pizzockels (Buchweizen Nudelecken mit viel Gemüse und Bergkäse)  Frischer Fruchtsalat	Tagessuppe Vitello tonnato (dünn geschnittener Kalbsbraten an Thunfisch Sauce) kleines Salatbeet, Bier Brot Kaffee, Milch, Tee
<b>DIENSTAG</b>	Geflügelcremesuppe oder Bouillon Im Ofen gebratener, glasierter Knoblauch-Honig Speck Gratinierte Kartoffeln mit Käse Geschmorte Stangenbohnen Panna Cotta auf Beeren Sauce	Geflügelcremesuppe oder Bouillon Flaches Provenzalisches Eier-Omelette mit Zucchini, Peperoni, Auberginen, Kräuter und Oliven  Panna Cotta auf Beeren Sauce	Tagessuppe Österreichischer Kaiser-Schmarren mit frischem Zwetschgen Kompott  Kaffee, Milch, Tee
<b>MITTWOCH</b>	Kartoffelpüree-Suppe oder Bouillon Schweins-Medaillon an Trüffelsauce Risotto mit Parmesan Kleines glasiertes Wurzelgemüse Eisschnitte mit Rahm	Kartoffelpüree-Suppe od. Bouillon Feiner Steinpilz Risotto mit Parmesan und Gemüsestroh  Eisschnitte mit Rahm	Tagessuppe Toskanischer Fleischteller mit Mortadella, Coppa, Salami, Anti Pasti Gemüse Focaccia Brot Kaffee, Milch, Tee
<b>DONNERSTAG</b>	Pilzschaumsuppe oder Bouillon Rindsragout mit Pilzen, Perlzwiebeln und Speck Buchweizen-Gemüse Spätzli Gedünstete Karotten Stäbchen Schokoladen Kokos Schnitte	Pilzschaumsuppe oder Bouillon Buntes Gemüsespiessli mit Kräuter Sabayon Knusprige Butter Röschti  Schokoladen Kokos Schnitte	Tagessuppe Feiner Hörndli Auflauf mit Kalbfleisch Rugeli, Käse und Pilzen  Kaffee, Milch, Tee
<b>FREITAG</b>	Kichererbsen-Currysuppe oder Bouillon Im Ei gebratene Felchen Ravigote Sauce Salzkartoffeln Gedämpfter Blattspinat mit Pinien Gebrannte Creme	Kichererbsen-Currysuppe oder Bouillon Knuspriges Blätterteig Mille Feuille mit frischem Pilz-Ragout an Kräuter Weinsauce  Gebrannte Creme	Tagessuppe Rhabarber-Kuchen mit Mandelteig und Rahmguss  Kaffee, Milch, Tee
<b>SAMSTAG</b>	Kalbfleischcreme-Suppe mit Kerbel oder Bouillon Rosa gebratenes Lamm Karree mit Kräuter-Senf Sauce Thymian Bratkartoffeln Peperonata Gemüse Apfel-Mandel Cake	Kalbsfleischcreme-Suppe mit Kerbel oder Bouillon Mit Reis, Gemüse und Frischkäse gefüllte, geschmorte Fleischtomate  Apfel-Mandel Cake	Tagessuppe Schottischer Rauchlachs mit Dill-Senfsauce Blattsalate an Sherry-Nussöl-Dressing Brioche Toast Brot Kaffee, Milch, Tee
<b>SONNTAG</b>	Bouillon mit Kräuter Flädli Österreichischer Krusten Braten Teigwaren Zöpfli in Olivenöl Sommerliches Mischgemüse Beeren Parfait mit Vanille Minze Espuma	Bouillon mit Kräuter Flädli Teigwaren Zöpfli Auflauf mit viel Gemüse, Käse an Rahmsauce Beeren Parfait mit Vanille Minze Espuma	Kaffee Komplett mit kaltem Fleisch, Rauch- Lachs und Schweizer Käse  Kaffee, Milch, Tee

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer-Fleisch. Aus der Region, Ausnahmen werden deklariert.  
Auskunft über Allergene erhalten Sie jederzeit durch das Service- oder Küchen Personal.