

WOCHENHIT

Montag - Freitag

**Sautierte Kalbslärerli mit Butter und Zwiebeln,
Röstitaler und Tagesgemüse**

TAG	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
MONTAG	Rote Peperoni Suppe oder Bouillon Schweinssteak Hawaii (Schinken, Käse und Ananas) an Rotwein Jus, Thymian Bratkartoffeln Federkohl Gemüse Russenzopf mit Rahm	Rote Peperoni Suppe oder Bouillon Rösti Bällchen mit Greyerzer gefüllt auf Tomaten Coulis Russenzopf mit Rahm	Tagessuppe Schwinger Hörnli-Auflauf mit Bergkäse und Zwiebelschweize Apfelschnitzli Kaffee, Milch, Tee
DIENSTAG	Linsensuppe oder Bouillon Glasierter Kalbsbrust an Pfifferling Rahm Sauce Grüne Nudeln mit Olivenöl Krautstiel-Karotten Gratin Kleiner Coup Nesselrode	Linsensuppe oder Bouillon Reichhaltiger Nudel Auflauf mit Gemüse und Pilzen an Käse-Rahm Sauce Kleiner Coup Nesselrode	Tagessuppe Boskop Apfelkuchen mit Qimiq Guss und Rahmhaube Kaffee, Milch, Tee
MITTWOCH	Kalbfleischcreme Suppe oder Bouillon Aargauer Bauerneintopf (Schweinefleisch mit Wirz und Karotten) Schnittlauch Kartoffeln Hefe Nussgipfel	Kalbfleischcreme Suppe oder Bouillon Rührei auf Gemüse Nest und Toast Brot gedämpfter Romanesco Hefe Nussgipfel	Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln Chnebelbrot Kaffee, Milch, Tee
DONNERSTAG	Pastinaken Suppe oder Bouillon Emmentaler Steak (Kalbsbrät mit Schinken- und Emmentaler Käse) Pommes Frites Glasierter Kohlrabi Tirolercake mit Rahm	Pastinaken Suppe oder Bouillon Steinpilzravioli an leichter Kräuterrahmsauce und Gemüsestreifen Tirolercake mit Rahm	Tagessuppe Poulet Salat mit Pilzen und Ananas an leichtem Curry Dressing und Huus Brot Kaffee, Milch, Tee
FREITAG	Solothurner Weinsuppe oder Bouillon Sautierter Zander (EE) Luzerner Art, Safran Pilaw Reis Gedämpfter Spinat mit Ei Karamell Köpfl mit Rahm	Solothurner Weinsuppe oder Bouillon Eier Omelett mit Peperoni, Pilzen und Käse Karamell Köpfl mit Rahm	Tagessuppe Vogelheu mit Zwetschgen und Zimtucker Kaffee, Milch, Tee
SAMSTAG	Grünerbsen Püree Suppe oder Bouillon Sautierte Alpstein Poulet Brust an Thymianjus Teigwaren Kravättli Broccoli Gemüse Weisses Schokoladen Mousse	Grünerbsen Püree Suppe oder Bouillon Teigwaren Kravättli Pfanne mit Wirsing und Herbstpilzen an Rahmsauce Weisses Schokoladen Mousse	Tagessuppe Spanische Hackfleisch-Krapfen mit Blätterteig und farbigem Blattsalat an Gemüse Vinaigrette Kaffee, Milch, Tee
SONNTAG	Gemüsebouillon mit Sesam Blätterteig Gebäck und Markbein Kalbsgeschnetztes an Champignons-Rahmsauce Kartoffelpüree Herbstliche Gemüsekreation Quark Torte	Gemüsebouillon mit Sesam Blätterteig Gebäck Buntes Herbstgemüse an Kräuterrahmsauce in der Kartoffelpüree Bordüre Quark Torte	Belegte Brote mit hausgemachtem Zopf (Spargeln, Ei, Thon, Lachs, Käse, Fleischkäse und Salami) Kaffee, Milch, Tee

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