

Menüplan

29.04.2024 bis 05.05.2024 (KW 18)

zu jedem Menü wird eine Suppe, Menüsalat und Dessert serviert

Datum	Mittagessen	Abendessen	
Montag 29.04.2024	Tomatensuppe Rindfleischkugeln Tex Mex Polenta mit Käse Bohnen mit Zwiebeln Meringue mit Rahm	Salziges Vogelheuh mit Ei, Käse und Rahm Randensalat	
Dienstag 30.04.2024	Gemüsesuppe Schweinsgeschnetzeltes süss-sauer Basmatreis und Asiagemüse Marinierte frische Ananas	Götterspeise mit Rhabarber	 Vegi-Menü
Mittwoch 01.05.2024  Geburtstagsessen	Bouillon mit Ei Schweinssteak mit Sauce Béarnaise Pommes frites und Blumenkohl an Béchamelsauce Hausgemachtes Schokoladenmousse	Russischer Salat mit geräucherter Trutenbrust garniert	gebackener Camembert auf Spargelsalat mit jungen Bratkartoffeln
Donnerstag 02.05.2024	Tagessuppe Geschmortes Pouletragout Nudeln und Blattspinat Italienne Mini Berliner	Rührei mit Schinken und Spargeln Eisbergsalat	 Gourmet-Menü
Freitag 03.05.2024	Bauernsuppe Pochierte Schollenfilets (EU) Zuger Art Pilaw-Reis und Broccoliröösli Tagesdessert	Käsekuchen mit Gemüsestreifen Salatschale	Blätterteigpastetli mit Kalbfleischbrätchügeli und Spargeln
Samstag 04.05.2024  Geburtstagsessen	Rüebli-suppe Schweins-Cordon-bleu mit Pommes frites Erbsli und Rüebli Coupe Dänemark	Zigeunersalat garniert	 Italienisches Menü
Sonntag 05.05.2024	Spargelcrèmesuppe Kalbsschnitzel mit Waldpilzsauce hausgemachte Safranspätzli und Mischgemüse Brönnti Crème	Früchtemüesli nach Art des Hauses mit Blaubeeren und Rahm	Spaghetti à la Fiona (Tomatensauce mit Fischstückli (EU) und frischem Blattspinat)

Fleischherkunft

Wir verwenden grundsätzlich Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Falls wir in Einzelfällen ausländisches Fleisch verwenden, ist dies auf dem Menüplan separat vermerkt.

Allergene

Gerichte können variieren und eines oder mehrere Allergene beinhalten (Details siehe Anschlag Saal).
Bei Fragen steht Ihnen der Küchenchef gerne zur Verfügung.