

Menuplan vom 20. Mai bis 25. Mai 2019

MITTAGESSEN

Montag 20. Mai	Gemüsecremesuppe Gefüllte Kalbsbrust Kartoffelgratin Broccoli mit Mandeln
Dienstag 21. Mai	Kräutercremesuppe Pouletragout mit Pilzen Gemüsereis Bohnen
Mittwoch 22. Mai	Bouillon mit Sherry Schweinsschnitzel mit Rahmsauce Butternudeln Mischgemüse
Donnerstag 23. Mai	Kartoffelcremesuppe mit Majoran Gnocchi mit Lachswürfeln * Gemüwestreifen und Limettensauce
Freitag 24. Mai	Frühlingsfest (interner Anlass) Das Restaurant ist am Mittag ausnahmsweise geschlossen.
Samstag 25. Mai	Rosmarin-Honig-Suppe Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Erbsli und Rüepli

Täglich frische Salatauswahl vom Buffet

Das Tagesmenu inkl. Suppe und Salat kostet 17.50

Am Mittwoch Tagesdessert 4.50

* Fischfanggebiet: Zucht aus Norwegen

Änderungen im Menuplan bleiben vorbehalten.

Wir verarbeiten ausschließlich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden länderspezifisch auf dem Menuplan deklariert (NZL-Neuseeland; AUS-Australien; F-Frankreich; H-Ungarn; V-Vietnam; NO-Norwegen). Seit Januar 2006 sind wir verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass in unseren Speisen und Gerichten folgende allergene Stoffe enthalten sein können: glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfide. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unserem Serviceteam.