

Menüplan 13.- 19.März 2023

| Wochenhit am Mittag (Montag bis Freitag) | | Salatbuffet, Tagessuppe Pouletschenkel an Rosmarinus, Country-Cuts mit Sauerrahm-Sauce und glasierte Rüebl | |
|---|---|---|--|
| | Mittagessen Fleisch | Mittagessen Vegetarisch | Abendessen Alternativen: Birchermüesli, Wähe, Café complet, Käseteller mit Gschwelli, Bündner Gerstensuppe mit Wienerli Wurstsalat |
| Montag | Salatbuffet / Gemüsecrèmesuppe Kalbsfleischvogel mit Gemüse Kartoffelgratin Romanesco | Salatbuffet / Gemüsecrèmesuppe Crêpes gefüllt mit Pilzragout Gemüsebouquet | Rührei auf Toast Blattspinat und Cherrytomaten |
| Dienstag | Salatbuffet / Bouillon mit Sternli Pouletspiessli an Kräutersauce Safranrisotto Bohnen | Salatbuffet / Bouillon mit Sternli Gemüseteller mit Frühkartoffeln und Schnittlauchquark | Wienerli mit Kartoffelsalat garniert Brot |
| Mittwoch | Salatbuffet / Tomatencrèmesuppe Hausgemachte Hackbraten Kartoffelstock Rüebl und Erbsli Caramelchöpfli mit Rahm | Salatbuffet/ Tomatencrèmesuppe Tofu-Bami-Goreng (Nudeln, Tofu, Gemüse, Soja) Caramelchöpfli mit Rahm | Käseteller garniert mit Birnenbrot und Gschwelli |
| Donnerstag | Salatbuffet / Bouillon mit Gemüse Brätchügeli und Champignons an Rahmsauce im Kartoffelpastetli Marktgemüse | Salatbuffet / Bouillon mit Gemüse Käsekuchen mit Lauch | Belegte Brötli |
| Freitag | Salatbuffet / Mango-Kokossuppe Felchenfilet Zuger Art Peterlikartoffeln Broccoli Kokosmakrönl | Salatbuffet / Mango-Kokossuppe Gemüselasagne Kokosmakrönl | Salatteller mit Frühlingsrollen Süss – Sauersauce |
| Samstag | Salatbuffet / Tagessuppe Pouletgeschnetzeltes an Pfeffersauce Reis Kohlräbli mit Schnittlauch | Salatbuffet / Tagessuppe Gemüseschnitzel an Kräutersauce Kartoffelstock Broccoli | Birchermüesli mit Früchten garniert Farmerzopf |
| Sonntag | Salatbuffet / Kraftbrühe mit Gemüse Glasierte Kalbsbrustschnitte Spätzli Gemüsebouquet Crèmeschnitte | Salatbuffet / Kraftbrühe mit Gemüse Gemüse - Stroganoff im Nudelnest Crèmeschnitte | Sonntagsbuffet reichhaltig garniert |

Für unsere Gäste ist das Dessert nicht im Menüpreis inbegriffen.

Falls nicht anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch und Fisch. Bei Fragen über allergene Zutaten in unseren Gerichten gibt Ihnen unser Küchenfachpersonal gerne Auskunft