

MENÜ

19. bis 23. November 2018

Menü inkl. Suppe, Salatbuffet und Dessert

	Menü	Herkunft	Vegi
Montag:	Schweinsbraten an Pfeffersauce (x) Kravättli Erbsengemüse	CH	Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt an Tomatensauce mit Reibkäse
Dienstag:	¼ Poulet im Ofen gegart mit Knoblauchsauce Pommes frites Broccoli mit Pinienkernen	CH	Panierter Sellerie mit Knoblauchsauce Pommes frites Broccoli mit Pinienkernen
Mittwoch:	Gebratenes Pangasiusfilet an Weissweinsauce (x) Mandelreis Blattspinat gedünstet	Vietnam	Syrische frittierte Omeletten mit gemischtem Salat und Fladenbrot
Donnerstag:	Rindsgeschnezeltes mit Gemüse an Kräutersauce (x) Röstikroketten	CH	Walliser Käseschnitte mit Hausbrot, Birnen, Zwiebeln und Raclettekäse
Freitag:	Penne Plausch Pilzrahmsauce, Bolognese (x), Gorgonzolasauce, Pestosauce und All arrabiata Sauce Greyerzer gerieben und Parmesan	CH	Kürbisstrudel Serviert mit Indischem Chutney und Kräuterquark (Salatbuffet)

Wochenhit:

Menü & Vegi-Menü Fr. 16.00 (inkl. Suppe, Salatbuffet, Dessert und Wasser) / Salatbuffet Fr. 8.00
Essensausgabe: 11:45 Uhr bis 13:00 Uhr (Hauptgang ab 12.00 Uhr). Anmeldung erwünscht bis 9:45 Uhr. Tel. 052/235 13 35
Menüänderungen vorbehalten (Alle Preise inkl. MwSt.).

(x) Kann Spuren von Alkohol enthalten.

(#) Gemüse aus der Läbesknospe welches nach biologischen Methoden angebaut wird.
Allergene: Unser Küchenpersonal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.