

MENÜ

14. bis 18. Januar 2019

Menü inkl. Suppe, Salatbuffet und Dessert

	Menü	Herkunft	Vegi
Montag:	Pouletfleisch mit Nudeln, Ei und Gemüse (Asiatisches Gericht)	CH	Auberginen gefüllt mit Basmatireis und Gemüse
Dienstag:	Rollschinkli, Speck und Saucisson (Schweinefleisch) Tatarensauce Salzkartoffeln und Dörrbohnen	CH	Libanesisches Gemüse Couscous garniert mit gekochtem Ei
Mittwoch:	St. Petersfilet gebraten an Sherrysauce (x) Wildreismix gedünstete Kefen	Neusee- land	Spätzlipfanne mit Gemüse überbacken mit Käse
Donnerstag:	Schweinsschnitzel «Walliser Art» an Champignonsauce (x) Spiralen Zucchini- und Auberginenwürfel	CH	Tofugeschnetztes an Champignonsauce Spiralen Zucchini und Auberginen
Freitag:	Rindsbraten an Rotweinsauce (x) Kroketten Mischgemüse (Karotten, Kohlraben und Bohnen)	CH	Frühlingsrollen mit Gemüse an Süss-Sauer-Sauce Basmatireis gedünstete Kefen

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.