

MENÜPLAN

13.10. – 19.10.25
Fr. 20.50

**SUPPE oder
SALAT
zur Auswahl**

WOCHENHIT

Gebackene Pouletschenkel
mit Rösti Frites
& Tagesgemüse

Fr. 23.50

Menü 1

Menü 2

Montag

**Gemüsecremesuppe
Trutenschnitzel an Orangensauce
mit Wildreis & Cocobohnen
Zitronensorbet mit Gin**

**Gemüsecremesuppe
Waldpilz-Risotto
mit Thymian & Parmesan-Chips
Zitronensorbet mit Gin**

Dienstag

**Bouillon mit Flädli
Rindfleischvogel an Rotweinsauce,
Teigwaren & Peperonata
Schokocreme mit Banane**

**Bouillon mit Flädli
Walliser Rösti mit Tomaten
& Käse überbacken
Schokoladencreme mit Banane**

Mittwoch

**Pilzcremesuppe
Schweinsvoressen Emmentaler-Art
mit Kartoffelstock & Herbstgemüse
Fruchtkuchen**

**Pilzcremesuppe
Lauchquiche mit
gemischtem Salat
Fruchtkuchen**

Donnerstag

**Tomatencremesuppe mit Basilikum
Überbackene Cannelloni di Carne
(Rind)
Orangencreme**

**Tomatencremesuppe mit Basilikum
Kürbisravioli in Salbeibutter
verfeinert mit gerösteten Mandeln
& Rucola
Orangencreme**

Freitag

**Spinatcremesuppe
Gebratene Egli (EU) an Braunbutter,
Salzkartoffeln & Brokkoli
mit Mandeln
Gefüllte Blätterteigkrapfen**

**Spinatcremesuppe
Herbstliche Pinsa mit Trauben,
Feigen & Burrata
Gefüllte Blätterteigkrapfen**

Samstag

**Bouillon mit Gemüsestreifen
Crispy Poulet Burger mit Jus,
Feigenrisotto & Karottengemüse
Quittenmousse**

**Bouillon mit Gemüsestreifen
Gegrillte Auberginen
mit Linsensalat garniert
Quittenmousse**

Sonntag

**Maronicremesuppe
Rindshuftschnitzel an
Pilzrahmsauce, Butterspätzli
& Rotkohl mit Apfel
Schwarzwälderschnitte**

**Maronicremesuppe
Randen-Carpaccio mit Ziegenkäse,
Walnüssen & gebratene Gnocchi
Schwarzwälderschnitte**