

Menüplan Cafeteria

Montag 06. Oktober bis Sonntag 12. Oktober

Da wir unsere Gerichte täglich frisch zubereiten, behalten wir uns allfällige Änderungen vor.
Wir verwenden hauptsächlich Schweizer Fleisch, Mehl und Brot. Abweichungen werden deklariert.
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.
Preise inkl. MwSt.

	Mittagessen	
Montag 06. Oktober	Fenchelcremesuppe Salat Schweinsragout an Rosmarinsauce Bramatapolenta Peperonata	<p>Herzlich Willkommen im jetzt Eigen</p> <p>Für eine Reservation am Vortag sind wir Ihnen sehr dankbar.</p> <p>Mo - Fr von 7.30 - 16.00 Uhr Telefon 033 650 74 36</p>
Dienstag 07. Oktober	Randencremesuppe Salat Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Röstigaletten Butterbohnen	
Mittwoch 08. Oktober	Marroncremesuppe Salat Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce Trockenreis mit Orange und Sultaninen, Pfälzerrüebli	
Donnerstag 09. Oktober	Gemüsecremesuppe Salat Kalbshacksteak an Jus Schupfnudeln Kohlräbli an Kräuterrahmsauce	
Freitag 10. Oktober	Linsencremesuppe mit Curry Salat Älpler Maggronen mit Röstzwiebeln und Käse Lauwarmes Apfelmus	
Samstag 11. Oktober	Schwarzwurzelcremesuppe Salat Geräuchertes Rippli mit Senf Sauerkraut mit Wacholder Salzkartoffeln	
Sonntag 12. Oktober	Klare Gemüsesuppe Salat Schweinsbraten an Glühweinsauce Kartoffelstock Rosenkohl mit Speck	