

Menüplan vom 29. Juni bis 5. Juli 2020



		Menü 1	Menü 2	Dessert	Abendessen
Montag 29. 6.	Gemüsesuppe	Schweinsragout Risotto Bohnen	Risotto mit Riesencrevetten und Cherrytomaten	Dessertwagen Sie dürfen wählen	Kaffee oder Tee complet
Dienstag 30. 6.	Gazpacho (Kalte, spanische Suppe)	Rindshacksteak Tiroler Art Bratkartoffeln Broccoli	Pyttipannu (Finnisches Gericht mit Cervelat, Kartoffeln und Spiegelei)	Dessert mit Gemüse und Kräutern	Ramequin Kompott
Mittwoch 1. 7.	Bouillon mit Gemüse	Asiatisches Pouletgericht mit Gemüse Basmati Reis	Tortellini mit Rahmsauce und Gemüsestreifen	Quarkcreme	Thonsalat mit «Gschwelli»
Donnerstag 2. 7.	Kräutersuppe	Pastetli Erbsen und Karotten	Siedfleischsalat mit Knoblauchbrot	Melonencocktail	Götterspeise
Freitag 3. 7.	Tomatensuppe mit Speckschaum	Kross gebratenes Wolfs- barsch-Filet Neue Kartoffeln mit Dill Glasierte Gurken	Onsen Ei (japanisch) Lassen Sie sich überraschen	Glace	Kalter gemischter Teller
Samstag 4. 7.	Brotsuppe	Kalbsbratwurst Hörnli Grilltomate	«Chäschörnli» mit Apfelmus	Auswahl von frischen Früchten	Griess-Schnitte mit Kompott
Sonntag 5. 7.	Kraftbrühe mit Eierstich	Glasierter Schweinsbraten Röstikroketten Marktgemüse	Panierte Champignons Marktgemüse	Beerentraum mit Rahm	«Chäschüechli» mit Salat

Wochenhit: Omelette mit Kräutern

Der Wochenhit muss bis 10.00 Uhr vorbestellt werden