

	Menü mit Fleisch / Fisch	Menü vegetarisch
Montag 20.07.2020	Süssmais Cremesuppe Schweinhaxe "Gremolata" Risotto mit Mascarpone Kefen mit Schalotten Blätterteig Nussstange	Süssmais Cremesuppe Französische Käseomelette Gebratene Schupfnudeln mit Rosmarin Marktgemüse Blätterteig Nussstange
Dienstag 21.07.2020	Geröstete Haferflockensuppe mit Liebstöckel Kalbs-Hals Kräuterbraten Kartoffelgratin Romanesco mit Ei Eiskaffee mit Kirsch	Geröstete Haferflockensuppe mit Liebstöckel Kichererbsen-Gemüse Curry Jasminreis Eiskaffee mit Kirsch
Mittwoch 22.07.2020	Pürierte Rüebli- und Haselnussrahm Lasagne verde mit Rindfleisch Vanillecreme mit Pistazienrahm	Pürierte Rüebli- und Haselnussrahm Kohlrabi-Piccata mit Rauchpaprika-Sauce und Champignons Gewürzkartoffeln Ofentomate Vanillecreme mit Pistazienrahm
Donnerstag 23.07.2020	Gemüsebouillon mit Ei und Schnittlauch Gebratener Poulet-Oberschenkel mit pikanter Chimichurri-Sauce Russischer Salat (Gemüse und Kartoffeln) Kräuter-Baquettes Brombeerkuchen	Gemüsebouillon mit Ei und Schnittlauch Vegetarische Frühlingssrollen mit Sweet-Chilisauce Ramen-Nudeln Pak-Choi Brombeerkuchen
Freitag 24.07.2020	Linsensuppe Kabeljau-Rückenfilet (Nordostatlantik) an Safransauce Bulgur mit Blatt Petersilie Gedünsteter Fenchel Quark-Mousse mit Passionsfruchtsauce	Linsensuppe Kartoffel-Gnocchi mit Ratatouille Marinierte Mozzarella-Perlen Schwarze Oliventapenade Quark-Mousse mit Passionsfruchtsauce
Samstag 25.07.2020	Landfrauen Gemüsesuppe Emmentaler Ofenfleischkäse mit Rotweinsauce Teigwaren nach Grossmutter Art Gedünstete Zucchetti Frischer Fruchtsalat mit Melisse	Landfrauen Gemüsesuppe Rauchtofu an Senfsauce mit Aprikosen Bunter Gemüse-Ebly Tagesgemüse Frischer Fruchtsalat mit Melisse
Sonntag 26.07.2020	Weisswein-Cremesuppe mit Butter-Croutons Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bearnaise Neue Bratkartoffeln mit Koriandersamen Coco-Bohnen Tirami-su	Weisswein-Cremesuppe mit Butter-Croutons Gebratene Polentaschnitte mit Steinpilzen-Ragout Broccoliröschen mit Nussbutter Tirami-su
Wochenspez.	Tortelli gefüllt mit Eierschwämmchen auf Blattspinat an Salbei-Zitronenbutter und Parmesanflocken Aufpreis: Fr. 0.-	

Falls nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch und Fisch aus der Schweiz.

Für Informationen zu den Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitende.

* = Bewohner Wunschgericht **ÄNDERUNGEN MIT VORBEHALT!**