

Menüplan «Schweizer Woche»

03.August – 09. August 2020

KW 32	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Randen Salat	Grüner Blattsalat	Eisbergsalat mit Ei	Rüebli Salat	Mais Salat	Mini Lattich	Gemischter Salat
Fleisch	Fleischkäse Bratkartoffeln Spinat	Hörnli und G'Hackets Apfelmus	Kalbsleber Salbei Jus Kartoffelrösti glasierte Rüebli	Suure Mocke Häpperestock	Felchen-Filet «Zuger Art» Risotto	Fleischvogel Rotweinjus Spätzli Bohnen	Walliser Braten Gschwellti Gemüse
Vegi	Spiegelei Bratkartoffeln Spinat	Käse Hörnli Apfelmus	Kartoffelrösti Gemüse Raclettekäse	Häpperstock Ratatouille Gratin	Cremiges Risotto Emmentaler Käse gebratene Berner Rose	Spätzli- Gemüsepfanne	Gschwellti Gemüse Kräuterdip
Dessert	Gebrannte Creme	Rüeblikuchen	Basler Lächerli Creme	Studentenschnitte	Meringe mit Rahm	Bündner Nusstörtli	Dubler Mohrenkopf
Abend	Brot-Käseauflauf	Tomaten Schinken Toast	Flammkuchen	Käseteller Brot und Butter	Hausgemachte Wähen	Waldfest mit Brot und Butter	Appenzeller Schnitte
Senevita Hit	Schweinsplätzli «Walliser Art» mit Kroketten und Gemüse						

Sofern nicht anders deklariert, stammen unsere Fleisch- und Fischprodukte von regionalen Anbietern aus dem Aargau und der übrigen Schweiz.
Gerne beraten wir Sie und Ihre Gäste individuell über Allergien und Unverträglichkeiten.