

## Menüplan Woche 49 vom 30. November - 6. Dezember 2020

Montag, 30. November	Dienstag, 1. Dezember	Mittwoch, 2. Dezember	Donnerstag, 3. Dezember	Freitag, 4. Dezember	Samstag, 5. Dezember	Sonntag, 6. Dezember
Gemüsecremesuppe Saisonsalat Kalbs Adrio mit Schmorsauce Kartoffelstock Romanesco  *** Tiroler Cake	Griesssuppe mit Gemüsewürfel Nüsslisalat mit Preiselbeerdressing Pouletbrust im Knusper- mantel, Haussauce Country Fries glasierte Karotten  *** frische Ananas	Pestosuppe Herbstgemüsesalat Älpler Magronen mit Knusperzwiebeln und Apfelmus *** Kaffeecreme	Kraftbrühe mit Käseschnittchen Ebikonersalat Rindfleischroulade vom Napf, Biersauce Weissweinrisotto Fenchel  *** Coupe Dänemark	Kartoffelsuppe farbenfroher Blattsalat frische Tagliatelle mit Rotzungenfiletröll- chen(NO) an Safransauce und Gemüsewürfel  *** Marronimousse	Geflügelbouillon mit Einlage Wellnesssalat geschmortes Kalbsgeschnetzeltes vom Napf, Zürcher Art Rösti Bohnen im Speckmantel *** Amaretto Parfait	Erbsen-Wasabisuppe Karottensalat Roastbeef kräftige Rotweinsauce Bratgumeli Herbstgemüse  *** Mini-Cremeschnitte vom Habi
<u>Vegi</u> Gemüsecremesuppe Saisonsalat geschmorte Avocado gefüllt mit Gemüse und Friskhäse Espuma Romanescorose  *** Tiroler Cake	<u>Vegi</u> Griesssuppe mit Gemüsewürfel Nüsslisalat mit Preiselbeerdressing Feta, Spinat Tasche, Knoblauch-Dip Country Fries glasierte Karotten  *** frische Ananas	<u>Vegi</u> Pestosuppe Herbstgemüsesalat Auberginen Piccata Kräutersauce Gemüsereis  *** Kaffeecreme	<u>Vegi</u> Kraftbrühe mit Käseschnittchen Ebikonersalat Weissweinrisotto mit gebackenem Kürbisgemüse und Bärlauchbutter  *** Coupe Dänemark	<u>Vegi</u> Kartoffelsuppe farbenfroher Blattsalat frische Tagliatelle mit Tomaten-Paprikarahm- sauce, Gemüsewürfel, gebackene Champignons  *** Marronimousse	<u>Vegi</u> Geflügelbouillon mit Einlage Wellnesssalat Gärtner Rösti mit saisonalem Gemüse und Raclettekäse überbacken  *** Amaretto Parfait	<u>Vegi</u> Erbsen-Wasabisuppe Karottensalat Herbstgemüseteller mit Bratgumeli und Tomatenschäum  *** Mini-Cremeschnitte vom Habi
<u>Hit</u> Ravioli mit Steinpilzfüllung auf Tomatencoulis Parmesanknusper	<u>Hit</u> Ravioli mit Steinpilzfüllung auf Tomatencoulis Parmesanknusper	<u>Hit</u> Ravioli mit Steinpilzfüllung auf Tomatencoulis Parmesanknusper	<u>Hit</u> Ravioli mit Steinpilzfüllung auf Tomatencoulis Parmesanknusper	<u>Hit</u> Ravioli mit Steinpilzfüllung auf Tomatencoulis Parmesanknusper	<u>Hit</u> Ravioli mit Steinpilzfüllung auf Tomatencoulis Parmesanknusper	<u>Hit</u> Ravioli mit Steinpilzfüllung auf Tomatencoulis Parmesanknusper

### Abendessen Pflege

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe Focaccia Pizza mit Tomaten, Schinken, Ananas, Salatgarten	Suppe Apfelsalat mit Rosinen und Vanille, Maisbrot und Milch Kaffee	Suppe Gschweltti mit Chäs und Kräuterquark	Suppe Wienerli mit Senf, gekochter Gemüsesalat Brötli	Suppe Rippli dünn aufge- schnitten, Vinaigrette, gebackene Kartoffeln	Suppe Pancakes mit Ahornsirup und hausge- machtem Kompott	Suppe Café Complet

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Tel. Reservation im Restaurant Seerose von 08.00-18.00 Uhr / 041 444 07 27