



	Vorspeisen Mittag	Hauptgänge Mittag		Dessert Mittag	Abend
	Salat, Suppe und Dessert inkl.	Menu I Fr. 25.80.– (AHV Fr.22.80.–)	Menu II Vegetarisch Fr. 25.80.– (AHV Fr.22.80.–)	Dessert	Abendessen
Montag	Champignon-suppe	Kalbsrahmgulasch mit Brokkoli und Spiralen	Randenfalafel auf Couscous mit Safransauce	Toblerone-mousse	Griessbrei mit Beerenkompott
Dienstag	Minestrone	Schweinsbratwurst mit Zwiebeljus, Zucchini und Kroketten	Chäshörnli mit Zwiebelschweissi und Apfelmus	Stracciatella-mousse	Toast Hawaii mit Blattsalat
Mittwoch	Rindsbouillon mit Eierstich	Riz Casimir mit Basmatireis	Gnocchi mit Gorgonzola Sauce und Spinat	Apfelkompott mit Rahm	Crêpes gefüllt mit Pilzragout
Donnerstag	Selleriesuppe mit Speck	Ofenfleischkäse an Senfsauce mit Bohnencassoulet und Kartoffelgratin	Spätzli-Gemüsepfanne	Mini Berliner	Zwetschgenwähe und Churer Fleischtorte
Freitag	Geflügelbouillon mit Gemüsewürfel	Dorschfilet an Zitronengrassauce mit Lauchgemüse und Butternudeln	Äpler Maggrone mit Röstzwiebeln	Caramelcreme	Aufschnitteller mit Käse und Fleisch und frischem Brot
Samstag	Peperonischaum	Agnolotti mit Bärlauch an Kräuterrahmsauce	Agnolotti mit Steinpilzfüllung an Kräuterrahmsauce	Erdbeer-quarkcreme	Birchermüesli mit Rahm und Früchten
Sonntag	Ochsenschwanz Suppe	Maispoularde an Feigenjus mit Ratatouille und Risotto	Quornschnitzel an Feigensauce mit Ratatouille und Risotto	Bayrischcreme mit Chriesi	Gerstensuppe mit Schweinswürstli

Fleisch/Fisch/Brot-Deklaration

Der Küchenchef und sein Team gibt gerne Auskunft über die Herkunft des Fleisches und des Fisches.

Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden separat deklariert.

(siehe auch Schaukasten am Eingang)

Allergenenstoffe

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

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

