Villa Sutter

TERTIANUM

Woche 15	TAGESMENU	ABENDESSEN
MONTAG	Suppe und Salat	
07.04.2025	***	Roastbeef-Röllchen mit
	Lammgeschnetzeltes mit Körnersenf	Kräuterquark und frischen
	Bratkartoffeln, grüne Bohnen	Spargeln
	***	***
	Dessert	
DIENSTAG	Suppe und Salat	
08.04.2025	***	Hausgemachter Käsekuchen mit Randensalat
	"Cog au vin"	
	Risotto und Kräutertomate	***

	Dessert	
MITTWOCH	Suppe und Salat	
09.04.2025	***	Fotzelschnitte im Zimtzucker
	Paniertes Schweinsschnitzel	mit marinierten Erdbeeren
	Pommes frites, Romanescogemüse	***

	Dessert	
DONNERSTAG 10.04.2025	Suppe und Salat	
	***	Gemischter Käseteller
	Gefüllte Kalbsbrust	mit "Gschwellti"
	Teigwarenreis, glasierte Rüebli	***

	Dessert	
FREITAG	Suppe und Salat	
11.04.2025	***	Geräucherte Trutenbrust,
	Bielerseeknusperli mit Tatarensauce	Rauchspeck mit
	Salzkartoffeln und Rahmspinat	mit russischem Salat
	***	***
2 A T2AA 2	Dessert Supplemental Supplement	
SAMSTAG	Suppe und Salat	Consumer land
12.04.2025		Spargelcrèmesuppe
	Hausgemachte Lasagne	mit Wienerli im Teig ***
	"al forno" ***	***
SONNTAG	Dessert Salat	
13.04.2025	Suppe und Salat	Milchreis mit Zimtzucker
		mit caramelisierten
	Wiener Zwiebelrostbraten	
	Süsskartoffelstampf, weisser Spargel ***	Birnenspalten ***
	Dessert	en en en
	De32 <u>e</u> 11	
	Mittag Hit	Vegi Hit
	Kutteln an Tomatensauce	Quorn-Piccata
	mit Kartoffelstock	mit Risotto

Wenn nichts anderes deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch

Ebenso ist unser Brot sowie sämtliche Backwaren aus Schweizer Produktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.