

# MENÜPLAN

Datum: 13.11. - 19.11.2023

	Z'Mittag	Auswahl Vegetarisch	Z'Night
Montag 13.11.	Bouillon mit Backerbsen Zuckerhutsalat mit Äpfel <b>Pouletgeschnetzeltes Curry</b> Langkornreis Ananas und Pfirsich Süssmostcreme mit Rahm	Bouillon mit Backerbsen Zuckerhutsalat mit Äpfel <b>Linsencurry</b> Langkornreis Ananas und Pfirsich Süssmostcreme mit Rahm	<b>Appenzeller Plättli</b> Käse, Mostbröckli und Birnenbrot
Dienstag 14.11.	Tomaten-Kokossuppe Kopfsalat mit Kernen <b>Äplermagronen</b> mit Kartoffeln, Speck und Zwiebel Romanesco gedämpft Mandelköpfli mit Fruchtsauce	Tomaten-Kokossuppe Kopfsalat mit Kernen <b>Äplermagronen</b> mit Kartoffeln, Gemüsestreifen Romanesco gedämpft Mandelköpfli mit Fruchtsauce	<b>Minestrone</b> suppe
Mittwoch 15.11.	Broccolisuppe Rüebli-salat <b>Rindfleischvogel</b> an Rosmarinsauce Pommes Duchesse Kefen gedämpft Früchte saisonal	Broccolisuppe Rüebli-salat <b>Gemüespieß mit Hummusdip</b> Pommes Duchesse Kefen gedämpft Früchte saisonal	<b>Kaiserschmarrn</b> mit <b>Zwetschgenkompott</b>
Donnerstag 16.11.	Bouillon mit Gemüsebrunoise Nüssli-salat mit Ei <b>Schweinschnetzeltes</b> mit Morcheln Müscheli tricolore Mischgemüse gedämpft Fruchtsorbet mit Schuss	Bouillon mit Gemüsebrunoise Nüssli-salat mit Ei <b>Pilzragout</b> Serviettenknödel gebraten Mischgemüse gedämpft Fruchtsorbet mit Schuss	<b>Stobete</b> <b>Tortelloni mit Fleischfüllung</b> Tomatensauce, Reibkäse
Freitag 17.11.	Meerrettichsuppe Coleslaw-salat <b>Lachs-Steak</b> Salzkartoffeln Rahmspinat Crema catalana	Meerrettichsuppe Coleslaw-salat <b>Tofu Schnitzel</b> Salzkartoffeln Rahmspinat Crema catalana	<b>Crepes mit Konfitüre</b>
Samstag 18.11.	Gemüsecremesuppe Maissalat mit Ananas <b>Paniertes Kalbs Cordon-bleu</b> Pommes-Frites Rotkabis geschmort Früchte saisonal	Gemüsecremesuppe Maissalat mit Ananas <b>Gemüeschnitzel paniert</b> Pommes-Frites Rotkabis geschmort Früchte saisonal	<b>Kürbiswähe</b>
Sonntag 19.11.	Weissweinsuppe mit Rahmhaube gemischter Salatteller <b>Walliserbraten (Schwein)</b> Safranrisotto Erbsli-Rüebli gedämpft Baileys-Bibertiramisu im Glas	Weissweinsuppe mit Rahmhaube gemischter Salatteller <b>Gemüerisotto mit Mascarpone</b> Erbsli-Rüebli gedämpft Baileys-Bibertiramisu im Glas	<b>Apfelrösti</b>
	<b>Wochenhit</b> Montag - Freitag: Kalbsleberli  mit Rösti und Tagesgemüse		<b>Alternativen zur Auswahl:</b> Salatteller, Suppe, Birchermüesli Kaffee Komplett und Käsetoast

Für **Diabetiker** haben wir einen separaten Menüplan.

→ Wir verwenden ausschliesslich schweizer Fleisch und Geflügel! Abweichungen sind deklariert.

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



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Produkte und Spezialitäten aus der Region an.