



# ABENDMENÜ

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
02.02.2026	03.02.2026	04.02.2026	05.02.2026	06.02.2026
RINDS-CARPACCIO  CURRYSUPPE MIT FRÜCHTEN  KANINCHEN WELLINGTON MIT ROSMARINJUS SCHWARZER REIS KRÄUTERTOMATEN	BRINTER BLATTSLAT MOZZARELLASTICKS GEPEFFERTE COCKTAILSAUCE  GEMÜSEBOUILLON MIT ZITRONEN HALBMOND- RAVIOLI  ROASTBEEF ROTWEINSAUCE BRATKARTOFFELN BOHNEN MIT ZWIEBELN	NÜSSLISALAT MIT EI, GERÖSTETEN NÜSSEN UND CHERRYTOMATEN  TOMATENSUPPE  SCHWEINSHAXE CREMOLATA MIT REISNUDELN UND KEFEN IN BUTTER	LAUWARMER PFANNKUCHENROLLE MIT KRÄUTERKÄSE GEFÜLLT AUF RUCOLASALAT  MINESTRONE  LAMMHÜFTLI ROSA GEBRÄTEN MIT COUSCOUS UND RATATOUILLE	LACHSTATAR AUF TOMATENBEET MIT TOAST UND BUTTER  ERBSSENSUPPE MIT BROTCROUTONS  RINDSPLÄTZÖI AN EINER PFEFFERSAUCE MIT GERSOTTO UND SAISONGEMÜSE
PANNACOTTA MIT BEERENSAUCE  VEGETARISCH	MARONEN PARFAIT  VEGETARISCH	ROTWEINZWETSCHGEN MIT VANILLEGLACÉ  VEGETARISCH	BIRNENROULADE  VEGETARISCH	ZITROMENSCHNITTE  VEGETARISCH
CANNELLONI MIT GEMÜSEFÜLLUNG AUF CHAMPIGNONS MIT EINER SENF MORNAY ÜBERBACKEN	GEMÜSE-SCHMORTOPF AN VEGANER BRATENSAUCE	PECORINO FEIGENRAVIOLI AUF LAUCHRONDellen MIT SENFSAUCE	VEGETARISCHE SOJA-ERBSEN BALLEN AN SÜSS-SAUER-SAUCE AUF GRÜNEN SPARGELN FREGOLA SARDÀ	KÜRBISSCHNITZEL AN EINER PFEFFERSAUCE MIT GERSOTTO UND SAISONGEMÜSE

KOMPLETTES MENÜ MIT FLEISCH CHF 59.00 / VEGETARISCH CHF 49.00 (PREIS INKL. 8,1 % MWST)  
BEI FRAGEN ZU ENTHALTENEN ALLERGIEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL

## DEKLARATION

KAMINCHEN ~ CH / RIND ~ CH / SCHWEIN ~ CH / LAMM ~ UK/IE / SCHWEIN ~ CH / RIND ~ CH / HAUS,- UND SCHRAUBENBROT ~ CH

MÖGLICHE ZUTATÄNDERUNGEN BLEIBEN VORBEHALTEN