

ABENDMENÜ

MONTAG 13.07.2026	DIENSTAG 14.07.2026	MITTWOCH 15.07.2026	DONNERSTAG 16.07.2026	FREITAG 17.07.2026	SAMSTAG 18.07.2026	SONNTAG 19.07.2026
KAROTTEN-ORANGEN SALAT	GURKENSALAT	TOMATEN-MOZZARELLA SALAT	COUS COUS – GEMÜSE SALAT	SELLERIESALAT	BUNTER BLATTSALAT MIT GERÖSTETEN KERNEN	BULGURSALAT
WEISSWEIN-CRÈMESUPPE	BLUMENKOHL SUPPE	LINSENSUPPE	GEMÜSEBOUILLON MIT FLÄDLI	GAZPACHO	BOUILLON MIT BACKERBSSEN	GURKEN KALTSCHALE
SCHWEINSHALSSTEAK MIT ROSMARINKARTOFFELN UND BOHNEN	KALBS-SCHULTERBRATEN MIT POLENTA UND WURZELGEMÜSE	MAISPOULARDE MIT KARTOFFELGNOCCHI UND PEPERONATA	LAMMHUFT MIT FREGOLA SARDA UND PEPERONATA	ENTENBRUST MIT POLENTA UND ORIENTALISCHEM GEMÜSE	KALBSBRUSTSCHNITTE MIT KARTOFFELSTOCK UND GEMÜSE	GEBRATENE POULETBRUST MIT ROSMARINKARTOFFELN UND BOHNEN
PANNA COTTA MIT BEERENSAUCE	CARAMEL KÖPLFI	HIMBEER TIRAMISU	VANILLE FLAN	WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE	ROSMARIN PANNA COTTA	APRIKOSEN KOMPOTT MIT SORBET
VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH
RATATOUILLE RAVIOLI AN EINER RAHMSAUCE MIT GERÖSTETEN KERNEN UND RUCOLA	PANIERTES SELLERIESCHNITZEL MIT VENERE RISOTTO UND GEMÜSE	KARTOFFELGNOCCHI AN EINER STEINPILZ RAHMSAUCE	GEFÜLLTE PEPERONI MIT FREGOLA SARDA UND GEMÜSE	FEIGENTORTELLINI AN EINER PERNO-D-SAUCE MIT GEBRATENEN FEIGEN	VENERE RISOTTO MIT GEBRATENEN PILZEN UND RUCOLA	GEBRATENER HALLOUMI MIT BRATKARTOFFELN UND BOHNEN

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

DEKLARATION

SCHWEIN ~ CH / KALB ~ CH / MAISPOULET ~ FR / LAMM ~ NZ / IRL / MAISPOULET ~ FR / KALB ~ CH / POULET ~ CH / HAUS- UND SCHRAUBENBROT ~ CH

MÖGLICHE ZUTATÄNDERUNGEN BLEIBEN VORBEHALTEN