

## ABENDMENÜ

### MONTAG

21. NOVEMBER 2022

ROLLGERSTEN-SALAT MIT GEMÜSE

TOMATEN-KOKOS SUPPE

KALBSHACKBRATEN AN  
MORCHELRAHMSAUCE MIT  
TAGLIATELLEN

TOBLERONE MOUSSE

VEGETARISCH:

SPINAT-RICOTTA TORTELLONI AN  
TOMATENSAUCE MIT RUCOLA UND  
CHERRYTOMATEN

### DIENSTAG

22. NOVEMBER 2022

RANDEN-APFEL SALAT

GEMÜSE-BOUILLON MIT EI

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE MIT  
RATATOUILLE UND POLENTA

ORANGEN TIRAMISU

VEGETARISCH:

GEBRATENE FALAFEL MIT  
RATATOUILLE UND POLENTA

### MITTWOCH

23. NOVEMBER 2022

MAIS-SALAT MIT GEMÜSEINLAGE  
KARTOFFEL-LAUCHSUPPE

ERBSEN SUPPE

RAUCHBRATEN MIT PFLAUMENJUS,  
ROSMARINKARTOFFELN UND BOHNEN

CRÈME BRÛLÉE

VEGETARISCH:

QUORNSCHNITZEL AN  
TOMATENSAUCE MIT  
ROSMARINKARTOFFELN UND BOHNEN

### DONNERSTAG

24. NOVEMBER 2022

GURKEN-SUPPE

RINDER BOUILLON MIT  
GEMÜSEINLAGE

RINDER BOUILLON MIT  
GEMÜSEINLAGE

ERDBEERTÖRTCHEN

VEGETARISCH:

MOUSSAKA

### FREITAG

25. NOVEMBER 2022

BUNTER BLATTSALAT MIT  
CHERRYTOMATEN UND KERNEN

WEISSWEIN-CREME SUPPE

POULETSCHENKEL AN  
MORCHELRAHMSAUCE UND POMMES  
RISSOLEODER

BLAUBEER TÖRTCHEN

VEGETARISCH:

SPINAT-RICOTTA TORTELLONI AN  
EINER MORCHELRAHMSAUCE MIT  
FRISCHEM BLATTSPINAT

KOMPLETTES MENU CHF 58.00 / VORSPEISE (SUPPE ODER SALAD) CHF 10.00 / HAUPTGANG CHF 34.00 / DESSERT CHF 8.00 (PREISE INKL. 7.7% MWST)

KALB-CH, ENTE-FR, RIND-CH, LAMM-IRL

BEI FRAGEN ZU ENTHALTENEN ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL  
MÖGLICHE ZUTATENÄNDERUNGEN SIND VORBEHALTEN