














Menüplan 26.09.2022 – 02.10.2022

Menu Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

zu jedem Mittagessen servieren wir einen grünen oder gemischten Salatteller

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 26. September	Petersiliensuppe mit Mangowürfeli  Gebackener Fleischkäse mit Senfsauce (BW) Kartoffelecken, Karotten, Sellerie und Spinat  Panna cotta mit Himbeeren Sauce	Egg`s Benedikt
Dienstag 27. September	Herbst - Minestrone  Davoser Spätzlipfanne (BW) Mit Speck, Spinat, Wirz und Käse  Johannisbeerenkuchen mit Rahm	Apfel Wähe (BW)
Mittwoch 28. September	Kokos - Linsensuppe  Hirschnitzeli Baden - Baden Haselnussspätzli Rotkraut und Kohlrabi  Maroni – Mousse	Käseschnitte aus dem Ofen (BW)
Donnerstag 29. September	Kreolische Gemüsesuppe  Poulet – Curry Casimir (BW) Mit Reis, Rübli und Ananas  Sorbet und frische Früchte	Grießbrei mit Honigzweischgen (BW)
Freitag 30. September	Suppe vom Blütengemüse  Dorsch mit Tomate und Wildkräutern Bramata, Zucchini und Sellerie  Tarteletts mit Trauben und Zwetschgen	Kartoffeltäschli mit Apfelmus
Samstag 1. Oktober	Elsässer Zwiebelsuppe  Gefüllte Cervelat in Speckmantel Lauchgratin, Broccoli und Fenchel  Honig – Apfel	Café Komplet
Sonntag 2. Oktober	Erbsli Suppe  Saltimbocca mit Marsalasauc Kartoffelgnocchi Gemüsebouquet  Birnen – Streusel – Kuchen	Mohn – Pilz Crêpes mit Gemüsefüllung

Ohne andere Angabe verwenden wir Schweizer Fleisch (Poulet z.T. Slowenien) und Schweizer Eier.
 Allergene: gerne erteilen wir Auskunft über Allergene in unseren Menüs