















Menüplan 25.09.2023 – 01.10.2023

Menu Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

zu jedem Mittagessen servieren wir einen grünen oder gemischten Salatteller

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 25. September	Petersiliensuppe mit Mangowürfeli  Gebackener Fleischkäse mit Senfsauce (BW) Kartoffelecken, Karotten, Sellerie und Spinat  Panna cotta mit Himbeeren Sauce	Egg`s Benedikt
Dienstag 26. September	Herbst - Minestrone  Schweineragout „Schaschlik“ Zitronenreis Karotten – Duo, Zucchini und Apfel  Johannisbeerenkuchen mit Rahm	Apfel Wähe (BW)
Mittwoch 27. September	Kokos - Linsensuppe  Davoser Spätzlipfanne (BW) Mit Speck, Spinat, Wirz und Käse  Maroni – Mousse	Käseschnitte aus dem Ofen (BW)
Donnerstag 28. September	Kreolische Gemüsesuppe  Poulet – Curry Casimir (BW) Mit Reis, Rübli und Ananas  Sorbet und frische Früchte	Grießbrei mit Honigzetschgen (BW)
Freitag 29. September	Suppe vom Blütengemüse  St. Pierre mit Tomate und Wildkräutern Bramata, Zucchini und Sellerie  Torteletts mit Trauben und Zwetschgen	Kartoffeltäschli mit Apfelmus
Samstag 30. September	Elsässer Zwiebelsuppe  Savogniner Bratwurst Lauchgratin, Broccoli und Fenchel  Honig – Apfel	Café Komplet
Sonntag 1. Oktober	Erbsli Suppe  Rindsroulade nach Schweizer Art An feiner Sauce mit Essiggurken, Speck und Schalotten Kartoffelstock und 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