

Menüs Woche 1

			Zwiebelsuppe mit Croutons, Salat Hackbraten vom Saaser Hirsch mit Wacholder Polenta und Rotkraut mit Marroni Rhabarberkuchen
MONTAG 05.01.2025	Mittag	Abend	Suppe Muscheli mit Käserahmsauce und Kräutern
DIENSTAG 06.01.2025	Mittag	Abend	Weisse Bohnensuppe mit Knoblauch, Salate Gebratene Truthenbrust mit Balsamicosauce Bratkartoffeln und Kohlrabi Vermicel mit Meringues und Vanilleis Suppe Apfelchüchli mit Vanillesauce
MITTWOCH 07.01.2025	Mittag	Abend	Schwarzwurzelsuppe, Salate Geflügelbrustwürfel in fruchtiger Currysauce Reis und Früchtegarnitur Zitronensorbet mit Holunderblütensirup Suppe Röstipizza mit Tomaten, Mozzarella und Schinken
DONNERSTAG 08.01.2026	Mittag	Abend	Rüblisuppe mit Vanille, Salat Hausgemachte Cholera mit Käse, Lauch, Kartoffeln und Apfel Panna cotta mit Erdbeersauce Suppe Kaiserschmarrn mit Früchtekompost
FREITAG 09.01.2026	Mittag	Abend	Brotsuppe mit Gemüsen, Salate Pangasiusfilet in der Eihülle mit Tomatencoulis Eblypilav und Krautstiele Lebkuchenmousse und Quarkcreme mit Birne Suppe Gehacktes mit Hörnli
SAMSTAG 10.01.2026	Mittag	Abend	Kürbissuppe mit Kokos und Ingwer, Salate Geräucherter und gebratener Schinken mit Honig Kartoffelstock und Sauerkraut Apfelkuchen Suppe Belegte Brötchen mit Thon, Ei und Schinken
SONNTAG 12.01.2026	Mittag	Abend	Suppe von roten Linsen mit Himbeeressig, Salate Rindsschmorbraten Burgunder Art Schupfnudeln und Kabis Eisparfait mit Baily's und Nusskrokant Suppe kaltes Fleischteller
Herkunft	Unser Fleisch, Brot und Feinbackwaren stammen aus der Schweiz. Abweichungen werden deklariert. Bei zusätzlichen Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung		
Allergene	Bitte zögern Sie nicht, unser Personal auf Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen, auf dies nehmen wir gerne Rücksicht.		

