

MENÜ

18. November - 24. November 2024

	Menü 1	Menü 2
Montag 18.11.2024	Peperonissalat Suppe Bauernart Emmentaler-Lammvoressen Wildreis Wirzgemüse	Peperonissalat Suppe Bauernart Tofu mit Safransauce Wildreis Wirzgemüse
Dienstag 19.11.2024	Nüsslisalat Haferflockensuppe Rindsgeschnetzeltes Kartoffelstock Fenchel Gebrannte Creme	Nüsslisalat Haferflockensuppe Quorgeschnetzeltes Kartoffelstock Fenchel Gebrannte Creme
Mittwoch 20.11.2024	Bunter Blattsalat Erbsensuppe Pastetli Brätchügeli mit Pilzen Glasierte Karotten	Bunter Blattsalat Erbsensuppe Pastetli Gemüse mit Pilzen Glasierte Karotten
Donnerstag 21.11.2024	Linsensalat Bouillon mit Ei Penne Carbonara mit Speckwürfeli Vermicelles	Linsensalat Bouillon mit Ei Penne Basilikumpesto mit Pinienkerne und Käse Vermicelles
Freitag 22.11.2024	Grillgemüsesalat Geflügelcremesuppe Fischstäbli, Zitronenmayonnaise Salzkartoffeln Blattspinat	Grillgemüsesalat Geflügelcremesuppe Gemüseschnitzel, Zitronenmayonnaise Salzkartoffeln Blattspinat
Samstag 23.11.2024	Rettichsalat Basler-Mehlsuppe Pouletschenkelsteak, Honigjus Pilaw-Reis Rosenkohl	Rettichsalat Basler-Mehlsuppe Hüttenkäsetaler Pilaw-Reis Rosenkohl
Sonntag 24.11.2024	Rote Bohnensalat Lauchcremesuppe Kalbsschulterbraten, Thymianjus Gersotto Blumenkohl Fürstentorte	Rote Bohnensalat Lauchcremesuppe Selleriebraten, Thymianjus Gersotto Blumenkohl Fürstentorte

WOCHENHIT
Hausgemachte Lasagne

En Quete

Preise

Für Externe Gäste: Preise ab Waage 100g / CHF 3.80
Wochenhit: CHF 15.00

Sofern keine andere Deklaration vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch. Backwaren: Produktionsland, wenn nicht deklariert aus der Schweiz.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Service- oder Küchenmitarbeitenden.



Fourchette
verte