

# MENÜ

## 18. November - 24. November 2024

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