

# MENÜPLAN

  
Violino Zell

  
Café Symphonia

DATUM	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
<b>MO</b> 06. Okt	<b>Rippli vom Nierstück auf Sauerkraut</b> Petersilienkartoffeln ♥♥♥ Süessmostcreme	<b>"Chriesi-Prägu"</b> ♥♥♥
<b>DI</b> 07. Okt	<b>Panierte Pouletstückli, Knoblisauce</b> Aromatischer Tomatenreis, Broccoli ♥♥♥	<b>Morchel-Terrine</b> Sauce Cumberland, Selleriesalat ♥♥♥
<b>MI</b> 08. Okt	<b>Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce</b> Kartoffelstock, Rübligemüse ♥♥♥	<b>Käseteller Violino</b> Hausgemachte Birnenweggen ♥♥♥
<b>DO</b> 09. Okt	<b>Wildschweinragout mit Pilzen</b> Kürbis-Quarkspätzli, Rosenkohl ♥♥♥ Marroni-Mousse	<b>Erbesen-Eintopf</b> mit Wienerli und Brot ♥♥♥
<b>FR</b> 10. Okt	<b>Lachsschnitzel mit rosa Pfeffersauce</b> Basmatireis, Blattspinat ♥♥♥	<b>Hirschrohschinkenteller mit</b> Melone und Fruchtbrot ♥♥♥
<b>SA</b> 11. Okt	<b>Kürbisrisotto mit Gorgonzola</b> und Schweinswürstli ♥♥♥	<b>Mandel-Fotzelschnitte</b> mit Schnitzli ♥♥♥
<b>SO</b> 12. Okt	<b>Hirschpfeffer, Jäger Art</b> Kartoffelknödel, Rotkraut ♥♥♥ Panna cotta mit Quitten	<b>Café complet</b> mit Brie und Trauben ♥♥♥

## WOCHENHIT

**Walliser "Chäs-Knöpfli" mit**  
Röstzwiebeln und Saucisson

## AUSWAHL ZUM Z'NACHT

Omeletten mit Kompott  
Birchermüesli mit Rahm und Garnitur  
Käseküchlein mit kleinem Salat  
Fleischteller

## Alle Menüs inklusive Tagessuppe & Menüsalat

### Allergene

Bei Fragen zu Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten gibt Ihnen unser Küchenteam gerne Auskunft

### Deklarationen

Brot / Backwaren: CH / Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Wurstwaren: CH / Fisch: MSC Zertifiziert aus CH, NOR, DNK  
Lamm: CH, NZ, AU kann mit hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein