

MENÜPLAN



DATUM	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
MO 14. Sep	Pouletschenkelsteak, Thymiansauce Weissweinrisotto, Ofenkürbis ♥ ♥ ♥	Apfelkuchlein Vanillesauce ♥ ♥ ♥
DI 15. Sep	Emmentaler Brätschnitzel Krawättli, Rahmwirz ♥ ♥ ♥	Toast Hawaii ♥ ♥ ♥
MI 16. Sep	Rindsgeschnetzeltes an dunkler Sauce Kartoffelstock, Marktgemüse ♥ ♥ ♥ Meringue mit Glace	Waldfest Cervelat mit Senf und Brot ♥ ♥ ♥
DO 17. Sep	Schweinshaxen mit Balsamicosauce Polenta, glasierte Rüebli ♥ ♥ ♥	Überbackene Omelette gefüllt mit Dörrtomaten und Frischkäse ♥ ♥ ♥
FR 18. Sep	Fischstäbli Tatarsauce Bratkartoffeln, Rahmspinat ♥ ♥ ♥	Birchermüesli mit Rahm ♥ ♥ ♥
SA 19. Sep	Hörnli und Ghackets (vegetarisch) Apfelmus und Reibkäse ♥ ♥ ♥	Gemüsewähe mit saisonalem Gemüse ♥ ♥ ♥
SO 20. Sep	Kalbsragout Szegediner Art (Sauerkraut) Spätzli, buntes Herbstgemüse ♥ ♥ ♥ Marronschnitte	Café complet Schinken ♥ ♥ ♥
WOCHENHIT		AUSWAHL ZUM Z'NACHT
Luca`s herbstlicher Violinoburger Wildhacktätschli, Schmelzkäse, Preiselbeere Rucola, glasierte Zwiebeln Pommes frites		Salamiweggli garniert Birchermüesli mit Rahm und Garnitur Fruchtwähe mit Schlagrahm Fleischteller ganiert

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