MENÜPLAN

Violino Zell

Café Symphonia

DATUM	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
MO 02. Nov	**Elsässer Cordonbleu (Speck & Sauerkraut)** Bratkartoffeln, Rüebli ♥ ♥ ♥	**Milchreis** Birnenkompott ♥ ♥ ♥
DI 03. Nov	**Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce** Krawättli, überbackener Fenchel ♥ ♥ ♥	**Russischer Salat** Ei und Salami ♥ ♥ ♥
MI 04. Nov	**"Riz Casimir" Pouletgeschnetzeltes, Curry** Butterreis, Fruchtgarnitur, Mandeln ♥ ♥ ♥ Fruchtsalat mit Glace	**Herbstlicher Violino Teller** Wildschweinrohschinken, Herbstpastete ♥ ♥ ♥
DO 05. Nov	**Fleischvogel geschmort** Polenta, Ofentomate ♥ ♥ ♥	**Fotzelschnitte mit Zimt & Zucker** Zwetschgenkompott ♥ ♥ ♥
FR 06. Nov	**Überbackene Weizenomelette** gefüllt mit einer Spinat-Frischkäsefüllung ♥ ♥ ♥	**Gerstensuppe** mit Wienerli ♥ ♥ ♥
SA 07. Nov	**Schweinsgeschnetzeltes** Penne, Broccoli ♥ ♥ ♥	**Schinken-Käsetoast überbacken** kleiner Salat ♥ ♥ ♥
SO 08. Nov	**Schweinskarreebraten, Honigjus** Kartoffelgratin, Rotkraut und Marroni ♥ ♥ ♥ Apfel-Zimttraum im Glas	**Café complet** Lyoner ♥ ♥ ♥

WOCHENHIT	AUSWAHL ZUM Z'NACHT
Röstipastetli mit Pilzsauce garniert mit buntem Gemüse	Salamiweggli garniert Birchermüesli mit Rahm und Garnitur Rührei mit Apfelmus 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