

Menüplan

Mittagessen

Nachessen

Montag 15. Oktober

Fr. 22.-
CH-Alpschwein
Alpschaft Küenzlen-Läger,
BE

Salat vom Buffet
Champignoncremesuppe
Glasierter Schweinsbraten mit Sauce provencale
Tomaten Risotto, Broccoli und Pastinaken

Tagessuppe
Zwetschgenwähe mit
Zimtrahm

Dienstag 16. Oktober

Fr. 22.-
CH-Fleisch
Xaver Küttel, Vitznau

Salat vom Buffet
5-Kornsuppe mit Gemüsewürfel
Spaghetti Plausch
mit Bolognese, Tomatensauce und Pesto
Gebrannte Creme

Tagessuppe
Gschwellti mit Käse und
Sauerrahmsauce

Mittwoch 17. Oktober

Fr. 22.-
CH-Fleisch
Sepp Küttel, Vitznau

Salat vom Buffet
Kürbiscremesuppe
Kalbshack-Kugeln mit Calvadosrahmsauce
Kräuterpolenta, Ofentomate und Schwarzwurzeln

Tagessuppe
Cafe complet mit
hausgemachtem
Birchermüesli

Donnerstag 18. Oktober

Fr. 22.-
Hecht: BF FAO 05 RU
Lachs: AK NO
Gertsch Comestibles, Thun

frisch gepresster Saft
Salat vom Buffet
Petersilienwurzelsuppe
Pochiertes Hecht-Lachsrollchen mit Pernodsauce
Schnittlauchkartoffeln und bunten Gemüsestreifen

Bündner Gerstensuppe
mit Wienerli und
Ruchbrot

Mögen Sie keinen Fisch? Fragen Sie nach unserer Alternative.

Freitag 19. Oktober

Fr. 19.-

Salat vom Buffet
Lauchsuppe
Französische Omelette mit Kräuterrahmsauce, Tricolore
Teigwaren, Rüebli und überbackenem Blumenkohl
Zitronen-Quarkmousse

Tagessuppe
Im Ei gebratene
Griessschnitte mit
Kirschenkompott

Samstag 20. Oktober

Fr. 22.-
CH-Fleisch
Vinzenz Küttel, Vitznau

Salat vom Buffet
Selleriesuppe mit Baumnusskrokant
Lammvoessen Emmentaler Art
mit Kartoffelstock und zweierlei Bohnen

Tagessuppe
Hörnliglatin mit Gemüse
und Apfelmus

Sonntag 21. Oktober

Fr. 29.-
CH-Fleisch
Stutzer-Flüeler, Kerns

Salat vom Buffet
Bouillon mit Eierstich
Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel
Gersotto, Wirz und glasierte Randen
Kleines Vermicelles mit Rahm

Tagessuppe
Cafe complet mit Lyoner
Butter und Grahambrot

Bei Allergien und Unverträglichkeiten kontaktieren Sie unser Fachpersonal, wir geben Ihnen gerne Auskunft! Unsere Preise verstehen sich inkl. MWST.

Unsere täglichen Alternativen zum Nachessen

Abendhit: Zitronentagiatelle mit Dillrahmsauce und Rauchlachsstreifen

Birchermüesli | Cafe complet | Griessbrei mit Kompott | Würstsalat | Omelette nature | Spiegeleier