



MITTAG MENU

ABEND MENU

MO

Hackfleischkugeln (Rind)
mit Rahmsauce
Pommes Frites & Erbsli mit Rüepli

Zitronenmuffin

DI

Waadtländer Saucisson
Schnittlauchkartoffeln
Sauerkraut

Schokoladenmousse

MI

Hausgemachte Lasagne (Rind)
mit Tomatensauce

Hausgemachte Quarkschnitte

DO

Poulet-Fleischvogel gefüllt mit Waldpilzen
Kräuterrisotto
Peperonigemüse

Panna Cotta mit Fruchtsauce

FR

Pochierte Flunderröllchen
mit Lachsfüllung
Pastissauce, Ebly & Fenchel

Caramelcrème

SA

Gebratene Cervelat mit Jus
Kartoffelstock
Pfälzerkarotten

Beerenquarkcrème

SO

Schwedenbraten (Schwein)
mit Cognacsauce
Semmelknödel & Herbstgemüse

Zwetschgenkompott mit Zimtglace

VEGI MENU I

Siedfleischsalat
mit Essiggurken
& Zwiebeln

Griessschnitte
mit Fruchtkompott

VEGI MENU II

Frühlingsrollen
gefüllt mit Gemüse
& Süss-Saure Sauce

Schinkengipfeli
mit Randen- & Maissalat

VEGI MENU III

Toast Hawaii

Kirschenkuchen

Sonntagsbuffet

VEGI MENU I

MO - DI

Randencouscous
mit Nüssen dazu
marinierter Ziegenkäse
im Knusperteig

VEGI MENU II

MI - DO

Sojaragout Stroganoff
Reis
Tagesgemüse

VEGI MENU III

FR - SO

Hausgemachte
Semmelknödel
mit Waldpilzragout

Täglich Suppe und Salat vom Buffet, sowie ein Tagesdessert inbegriffen. CHF 18.00

NACHMITTAG

Zvierplättli Rohschinken, Schinken, Salami, Hobelkäse, Weichkäse, Brot, Butter, Essigurken, Cherrytomaten & Ei	CHF 13.50
Ruchbrot Sandwich Schinken, Salami & Käse	CHF 6.80
Tagesdessert	CHF 4.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 6.50
Coupe Dänemark Coupe Nesselrode Eiskaffee	CHF 9.00
Glace Kugeln Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Joghurtwaldbeere, Vanille, Schokolade, Kaffee, Caramel	CHF 3.30
Rahmzuschlag	CHF 1.20

SAUSER & VERMICELLES



EMPFEHLUNG DER KÜCHE

Suure Mocke
Kartoffelstock & Tagesgemüse

CHF 22.50

INFORMATION Wir verwenden Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Ausnahmen werden vermerkt. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden sie sich an unsere Mitarbeitenden.