

# Menüplan



VOM 27. MAI BIS 02. JUNI 2024

TAGESMENÜ À CHF 23.00 INKL. 8.1% MWST

inklusive täglich hausgemachter Tagesuppe und Salat. Das Tagesdessert ist für externe Gäste zum Preis von CHF 5.00 erhältlich.

27.05.2024 MONTAG	28.05.2024 DIENSTAG	29.05.2024 MITTWOCH	30.05.2024 DONNERSTAG	31.05.2024 FREITAG	01.06.2024 SAMSTAG	02.06.2024 SONNTAG
Kräutercremesuppe	Spargel-Bärlauchsuppe	Peperonisuppe	Kerbelcremesuppe	Blumenkohlsuppe	Hausfrauensuppe	Weissweinsuppe
<b>FLEISCH</b> Pouletragout Casimir Reis Pfirsich mit Rahm	<b>FLEISCH</b> Adrio mit Zwiebelsauce Duchessekartoffeln Marktgemüse	<b>FLEISCH</b> Schweinssteak Walliser Art (Tomate & Käse) Lyonerkartoffeln Kohlraben	<b>FLEISCH</b> Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Teigwaren Kefen	<b>FLEISCH</b> Lammragout Emmentaler Art Polenta Brokkoli	<b>FLEISCH</b> Schweinsragout Kartoffelstock Tomate provencale	<b>FLEISCH</b> Rindsbraten mit Jus Risotto mit Kräutern Blumenkohl
Brownie mit Joghurteis	Russenzopf	Mangoquarktorte	Süssmostcreme	“Rüeblicake”	Bananen Split	Erdbeeren mit Vanilleeis
<b>VEGETARISCH</b> Tofu-Gemüseragout mit Currysauce Reis Pfirsich mit Rahm	<b>VEGETARISCH</b> Gemüse-Yasoja-Spiess Ofenkartoffel Kräuterquark	<b>VEGETARISCH</b> Gemüselasagne mit Feta und Kräutern	<b>VEGETARISCH</b> Gemüse-Piccata mit Tomatensauce Teigwaren Kefen	<b>VEGETARISCH</b> Rösti mit Gemüseragout, Käse überbacken	<b>VEGETARISCH</b> Tomaten-Mozzarella Salat mit hausgemachtem Foccacia	<b>VEGETARISCH</b> Panierter Camambert mit Mangochutney und Salaten garniert
				<b>FISCH</b> Forellenfilet mit Safransauce Salzkartoffeln Brokkoli		<b>FISCH</b> Lachsstreifen Risotto mit Kräutern Erbsen

**WOCHENHIT** CHF 25.00

Rohschinken mit Melone und Pommes Frites, dazu ein kleiner Salat sowie eine hausgemachte Suppe