

Wochenplan Menu

Datum

Von 14.11.22 Bis 20.11.22

	Montag	Dienstag 15.11.	Mittwoch 16.11.	Donnerstag 17.11.	Freitag 18.11.	Samstag 19.11.	Sonntag 20.11
Salat vom Buffet	14.11.		täglich	täglich	täglich	täglich	täglich
Tages Menu CHF 17					Lachsfilet gebraten an Terijaki-Sauce Jasmin Reis und Gemüsestreifen	Rinds – Lasagne mit Hackfleisch, Tomaten Béchamel-Sauce und Reibkäse	Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Röstikroketten und Ofenkürbis
Vegi Menu CHF 16					Marokkanischer Cous Cous mit Gemüse, Dörraprikosen und Fetakäse	Goa – Curry mit Gemüse und Kichererbsen Jasmin Reis	Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung Gorgonzolarahmsauce
Saison - Hit CHF 28					Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Rotweibirne, Preiselbeeren	Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Rotweibirne, Preiselbeeren	Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Rotweibirne, Preiselbeeren
Wochen - Hit Fisch CHF 26					Zanderfiletstreifen mit Champignons an Kräuterrahmsauce Roter Camargue Reis Ofengebratener Kürbis	Zanderfiletstreifen mit Champignons an Kräuterrahmsauce Roter Camargue Reis Ofengebratener Kürbis	Zanderfiletstreifen mit Champignons an Kräuterrahmsauce Roter Camargue Reis Ofengebratener Kürbis

Es het so langs het CHF 16							
----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

Saisonsuppe CHF 9.00					Kokos-Kürbissuppe mit Ingwer und Kürbiskernen	Kokos-Kürbissuppe mit Ingwer und Kürbiskernen	Kokos-Kürbissuppe mit Ingwer und Kürbiskernen
Tages Dessert CHF 9.50					Vermicelles Warme Beeren mit Vanilleglace, Rahm	Vermicelles Waldbeeren- Streuselkuchen	Vermicelles Waldbeeren- Streuselkuchen