

gluschtig *Ässend* Menüwochenplan

vom 10. August bis 16. August 2020



Datum	Mittagessen	Abendessen
Montag 10. August 2020 Greti Jaggi	Geflügelcremesuppe Saisonaler Blattsalat Schweinsgeschnetzeltes Teigwaren und Romanesco Geburtstagsdessert Fr. Jaggi	Ofentori mit Salat
Dienstag 11. August 2020	Kartoffelsuppe Saisonaler Blattsalat Kalbshaxe Cremolata Bramata und Rosenkohl Schoggikopf	Rührei mit Tomaten auf Toast
Mittwoch 12. August 2020	Kräutercremesuppe Saisonaler Blattsalat Schweinssteak an Pilzsauce Bratkartoffeln und Rahmwirsing Brombeer Dessert	Früchtekuchen mit Rahm
Donnerstag 13. August 2020	Tomatencremesuppe Saisonaler Blattsalat Poulet-Frikassé mit Estragon Kartoffelstock und Rüebl-Duett Schoggi-Bananen-Frappé	Gefülltes Gipfeli mit Fleisch und Käse
Freitag 14. August 2020 Jakob Oesch	Winzersuppe Saisonaler Blattsalat Sautiertes Forellenfilet (CH) an Dillsauce Paprika-Kartoffeln und Fenchel Geburtstagsdessert Hr. Oesch	Bündner Gersten- suppe mit Wurstredli und Brot
Samstag 15. August 2020	Gemüsecremesuppe Saisonaler Blattsalat Risotto mit Erbsen Getrocknete Tomaten und Speck Frische Früchte	Siedfleischsalat und Gschwellti
Sonntag 16. August 2020	Bouillon mit Buchstaben Saisonaler Blattsalat Kalbsbraten an Portweinsauce Pommes Williams und Bohnen Berliner	Café Complet mit Gala-Käsli

Alternative zum Znacht: Walliser Toast mit Schinken und Tomate | Fleisch-Käseplättli
Birchermüesli | Café Complet

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz – Ausnahmen werden deklariert.
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.