



Ganztage Carausflug -ca30 Personen		
06. 10. Montag	Gemüsecremesuppe Panierte Schnitzel mit Zitronenschnitt Rösti Frites Kürbisgemüse Schwarzwäldertorte	Zvieri für daheim gebliebene Schinkengipfeli mit verschiedenen Salaten
07. 10. Dienstag	Brunch Kürbissuppe Geschmorte Kalbshaxen Tessiner Polenta Broccoli mit Mandeln kleiner Salatteller	Zwetschgen- Schnittli mit Zimtrahm
08. 10. Mittwoch	Kräutersuppe Rippli geräuchert dazu Senf Salzkartoffeln Dörrbohnen und Sauerkraut Früchtequarktorte	Griessköppli mit Weinbeeren und Himbeersirup
09. 10. Donnerstag	Weissweinsuppe Ungarisch Gulasch Kartoffelstock Randenwürfel kleiner Salatteller	 Olma Bratwurst dazu ein Bürli und ein Bier
10. 10. Freitag	Haferflockensuppe Schlemmerfilet Bordelaise Wildreis Blattspinat Glaceüberraschung	Peter's Kartoffelpuffer belegt mit Creme fraîche und Lachs
11. 10. Samstag	Brotsuppe Hackbällchen an Tomatensauce Spaghetti Rüebli- Duo kleiner Salatteller	 Kaiserschmarren dazu Apfelmus
12. 10. Sonntag	Bouillon mit Einlage Hirschkpfeffer Jäger Art Hausgemachte Spätzli Rosenkohl Coupe Nesselrode	Cafe Complet mit gekochten Eiern
Wochenhit: Hausgemachtes Pilzrisotto mit Reibkäse		

Wenn nichts anders erwähnt ist, stammen unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.
 Über Allergene geben Ihnen die Mitarbeiter der Verpflegung gerne Auskunft
 Unser Fisch stammt ausschliesslich von nachhaltiger und sorgfältiger Zucht.