



WILDWOCHE

13. - 21. Oktober



Herbstsalat	9.50.-
Nüssler, Ei, Speck & Croûtons	
Pilzrisotto	28.-
mit frischem Pilzragout	
Gemspfeffer	32.-
Rehschnitzel	39.-
Rehrücken	42.-
ab 2 Personen auf Vorbestellung pro Person	
Coupe Nesselrode	8.50.-
Vermicelles	8.50.-
mit Vanilleeis & Meringue	





MITTAGMENUS

15. bis 21. Oktober 2018

Täglich Suppe und Salat vom Buffet inbegriffen



MONTAG	Rindsragout Teigwaren Rosenkohl *** Vermicelle
DIENSTAG	Gefüllte Kalbsbrust Savoyardkartoffeln Rahmspinat *** Stracciatellamousse
MITTWOCH	Trutenbraten Polenta Bohnen *** Vanillecrème mit Beeren
DONNERSTAG	Waadtländer Rauchwurst Gemusekartoffeln Lauchgemüse *** Apfeljalousie
FREITAG	Fischfilet gebraten Luzernerart Kürbisrisotto Gelbe Rüben *** Fruchtsalat
SAMSTAG	Poulettragout Kartoffelstock Erbsen *** Rueblicake
SONNTAG	Zürcher Kalbgeschnetzeltes Nudeli Gemüsegarnitur *** Zimtglace mit Zwetschgen





ABENDMENUS

15. bis 21. Oktober 2018

Täglich Suppe inbegriffen



MONTAG

Toast Hawaii

DIENSTAG

Spaghetti Bolognaise

MITTWOCH

Wienerli mit Kartoffelsalat

DONNERSTAG

Fotzelschnitten
Früchtekompott

FREITAG

Erbssuppe mit Gnagi

SAMSTAG

Käsekuchen

SONNTAG

Pastete, Schinken, Salami,
Käse, Melone & Zopf
Sonntagsbuffet



13.–



VEGI MENU

15. bis 17. Oktober 2018

Tagessuppe

Salat vom Buffet

Spätzlipfanne mit Kürbis & Pilzen

Tagesdessert



18. bis 21. Oktober 2018

Tagessuppe

Salat vom Buffet

Käseschnitte mit Birnen

Tagesdessert

18.–