



# Menüplan Restaurant

Eventuelle Menüänderungswünsche nehmen wir gerne für das Mittagessen bis 9.00 Uhr und für das Abendessen bis 15.00 Uhr entgegen

	Suppe	Tagesmenü	Vegi Mittagsmenü	Abendmenü
<b>Montag</b> 13.05.24	Bouillon mit Ei <sup>C,F,J</sup>	Schweins- geschnetztes <sup>P</sup> Süss-saure-Sauce <sup>F,J,L</sup> Basmatireis Kefen	Quorngeschnetztes <sup>A,B,C,L</sup> Süss-saure-Sauce <sup>F,J,L</sup> Basmatireis Kefen	Hörnli <sup>A,C</sup> Tomatensauce Geriebener Parmesan <sup>B</sup>
<b>Dienstag</b> 14.05.24	Gemüsebouillon/ Flädli <sup>A,B,C</sup>	Kalbs- geschnetztes <sup>B,L</sup> Rahmsauce <sup>B</sup> Rösti	Sojasklösschen <sup>A,C,F,I,J,K</sup> Rahmsauce <sup>B</sup> Rösti	Fruchtauflauf <sup>A,B,C</sup> Vanillesauce <sup>B</sup>
<b>Mittwoch</b> 15.05.24	Kerbelcrème- suppe <sup>B</sup>	Poulet aus dem Ofen Rosmarinjus <sup>L</sup> Grüne Jägernudeln <sup>A</sup> Peperonata <sup>L</sup>	Vegi-Nuggets <sup>A,C,F</sup> Tartarsauce <sup>C,K,L</sup> Grüne Jägernudeln <sup>A</sup> Peperonata <sup>L</sup>	<u>Bewohnerwunsch:</u> Rösti-Pastetli <sup>B,L</sup> Spargel-Champignonragout <sup>B,J,L</sup>
<b>Donnerstag</b> 16.05.24	Bouillon mit Gemüsejulienne	Adrio <sup>P</sup> Rotweinjus <sup>L,O</sup> Spätzli <sup>A,C</sup> Zweierlei-Karotten	Tortelloni mit Spinat-Füllung <sup>A,B,C</sup> Tomatensauce	Wienerli im Blätterteig <sup>A,B,C,F,L,P</sup> Senf <sup>K</sup> Kartoffelsalat <sup>C,K,L</sup>
<b>Freitag</b> 17.05.24	Gemüsecrème- suppe <sup>B</sup>	<u>Bewohnerwunsch:</u> Gebratene Crevettenschwänze Aglio, Olio <sup>E</sup> Zitronen-Risotto <sup>B,L</sup> Frühlings-Gemüse	Käsefladen <sup>A,B,C</sup> Rhabarberfladen <sup>A,B,C</sup>	Pfannkuchen mit Gehacktem <sup>A,B,C,J,K,L</sup>
<b>Samstag</b> 18.05.24	Kartoffelcrème- suppe <sup>B,J</sup>	Kalbsrollbraten Bratenjus mit Thymian <sup>L</sup> Polenta <sup>B</sup> Erbsen	Sojasklösschen <sup>A,C,F,I,J,K</sup> Rote Curry-Kokossauce Reis Orientalische Art <sup>F,H,J</sup>	Birchermüesli <sup>A,B</sup> Brötli <sup>A</sup> Appenzeller-Käse <sup>B</sup> Butter <sup>B</sup>
<b>Sonntag</b> 19.05.24	Spargelcrème- suppe <sup>B</sup>	Rindsragout <sup>L</sup> Rotweinsauce <sup>L,O</sup> Feine Nudeln <sup>A,C</sup> Gemüse-Stäbli	Vegi-Fit Triangel <sup>A,B,C,F,J</sup> Rotweinsauce <sup>L,O</sup> Feine Nudeln <sup>A,C</sup> Gemüse-Stäbli	Kaffee Komplet Buffet <sup>A,B,C,K,L,P</sup>

**Auswahlmenü:**  
Belgische Waffeln <sup>A,B,C</sup> mit Kirschenröster, Schlagrahm <sup>B</sup> und Vanilleglacé <sup>B,C</sup>

**Abends servieren wir Ihnen ein Kaffee Komplet  
Die Dessertauswahl befindet sich auf der Rückseite.**

A: Gluten haltige Getreide, B: Milch und Lactose, C: Eier, D: Fische, E: Krebstiere, F: Soja, G: Erdnüsse,  
H: Nüsse, I: Sesam, J: Sellerie, K: Senf, L: Sulfite, M: Lupinen, N: Weichtiere, O: Alkohol, P: Schwein  
Fleischherkunft: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Wurstwaren (CH), Lamm (NZL, AUS, IRL),  
Wild (EU, NZL, CAN), Fisch: (EU, CAN, Asien)



## Dessertbuffet

Zwischen 14.00-16.00 Uhr erwartet Sie eine Auswahl unserer köstlichen Desserts im Restaurant Parterre

<b>Montag</b> 13.05.2024	<b>Frischer Fruchtsalat</b> <b>Fruchtplatte</b> <b>Himbeermousse</b> <sup>B</sup> <b>Rüeblicake</b> <sup>B,C,H</sup>
<b>Dienstag</b> 14.05.2024	<b>Erdbeer-Tartelette</b> <sup>A,B,F,H</sup> <b>Fruchtcocktail</b> <b>Fruchtplatte</b> <b>Süsstmostcrème</b> <sup>B</sup>
<b>Mittwoch</b> 15.05.2024	<b>Vanillecrème</b> <b>Fruchtplatte</b> <b>Savarin mit Erdbeeren</b> <sup>A,B,C,O</sup> <b>Wassermelone</b>
<b>Donnerstag</b> 16.05.2024	<b>Ananas</b> <b>Fruchtplatte</b> <b>Schokoladenmousse</b> <sup>B,C,F,O,P</sup> <b>Zitronenkuchen</b> <sup>B,C,P</sup>
<b>Freitag</b> 17.05.2024	<b>Orangenwürfel</b> <b>Fruchtplatte</b> <b>Panna Cotta mit Waldbeeren</b> <sup>B,L,O,P</sup> <b>Sachertorte</b> <sup>A,B,C</sup>
<b>Samstag</b> 18.05.2024	<b>Papaya</b> <b>Moccacrème</b> <b>Fruchtplatte</b> <b>Schwarzwäldertorte</b> <sup>A,B,C,F,O</sup>
<b>Sonntag</b> 19.05.2024	<b>Mango</b> <b>Apfelschnitte Calvados</b> <sup>B,O,P</sup> <b>Bananencreme</b> <sup>B,F</sup> <b>Fruchtplatte</b>