

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
Montag 08.12.25	Kürbiscrème- suppe ^B	Poulet aus dem Ofen Bratensauce mit Rosmarin ^{B,C,J,K,L} Bratkartoffeln Zucchetti mit Kräutern	Vegi Fleischkäse Bratensauce mit Rosmarin ^{B,C,J,K,L} Bratkartoffeln Zucchetti mit Kräutern	Fotzelschnitten ^{A,B,C} Vanillesauce ^B Apfelmus
Dienstag 09.12.25	Gemüsecrème- suppe ^B	Kalbspojarski Pflümlirahmsauce ^{B,L,O} Gemüse-Reis ^{B,J,L} Frisches Marktgemüse	Auberginen im Ei ^C Tomatensauce Gemüse-Reis ^{B,J,L} Frisches Marktgemüse	Röstitaschen mit Frischkäsefüllung ^B Sauerrahm-Schnittlauchsauce ^B Gemüsebeet ^J
Mittwoch 10.12.25	Tomatencrem- suppe ^{B,F}	Siedfleisch Meerrettichsauce ^{B,L} Semmel Knödel ^{A,B,C} Buntes Wurzelgemüse	Capuns mit Gemüse ^{A,B,C} Rahmsauce ^{B,L}	Kaffee Komplet Buffet ^{B,C,K,L,P} Berliner ^{A,B,C}
Donnersta- g	Griessuppe geröstet ^{A,J}	Rippli ^P Senfrahmsauce ^{B,K,L} Salzkartoffeln Sauerkraut ^{B,L}	Tortelloni Verdura (Grüne Tortelloni mit Gemüsefüllung ^{A,J} Kräuter-Tomatensauce	Steinpilzrisotto ^{B,L} Geriebener Parmesan ^B
Freitag 12.12.25	Erbsencrème- suppe ^{B,L}	Gebackenes Doradenfilet (Goldbrasse) ^D Safran - Fischsauce ^{B,D,L,O} Feine Nudeln ^{A,C} Gedämpfter Lattich	Käsefladen ^{A,B,C} Zwetschgenfladen ^{A,B,C,H}	Schübling ^P Senf ^K Kartoffelsalat ^{C,K,L} Brötli ^A
Samstag 13.12.25	Brotsuppe ^{A,B,F,J}	Schweinsgeschnetzel- tes ^P Thurgauer Mostsauce ^{L,O} Polenta ^B Rosenkohl	Sojaklösschen ^{A,C,F,I,J,K} Toskanasauce ^{B,O} Polenta ^B Rosenkohl	Käseteller ^{A,B,H,O} Kräuterquark ^B Gschweltli
Sonntag 14.12.25	Rindsbouillon mit Backerbsen ^{A,B,C,J}	Rindsschmorbraten ^{J,L} Rotweinsauce ^{L,O} Safranspätzli ^{A,C} Rotkraut ^{L,O}	Tofuschnitzel ^F Rotweinsauce ^{L,O} Safranspätzli ^{A,C} Rotkraut ^{L,O}	Kartoffelcrèmesuppe ^{B,F,J,L} Schlorzifladen ^{A,B,C}

Auswahlmenü:
Asiatische Nudelpfanne ^{A,C,F,G,I,J,L}
mit Crevetten ^E

**Abends servieren wir Ihnen ein Kaffee Komplett
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)
Brot- und Backwaren: CH, PL, DE, FR, LI



Dessertbuffet (Singenberg)

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

Montag 08.12.2025	Vanillecrème Frischer Fruchtsalat Fruchtplatte Orangencake <small>A,B,C</small>
Dienstag 09.12.2025	Bananencrème <small>B</small> Fruchtplatte Zwetschgen-Blechkuchen <small>A,B,C</small> Mirabellenkompost
Mittwoch 10.12.2025	Mango Blutorangen Torte <small>A,B,C,L,O,P</small> Fruchtplatte Passionsfruchtcrème <small>B</small>
Donnerstag 11.12.2025	Kiwi geschnitten Fruchtplatte Punschkugel <small>A,B,C,F,H,O</small> Schokoladencrème <small>B</small>
Freitag 12.12.2025	Apfeltorte <small>A,B,C,O</small> Beerenquarkwürfel <small>B,C,P</small> Fruchtplatte Orange geschnitten
Samstag 13.12.2025	Frischer Fruchtsalat Fruchtplatte Royal Torte <small>A,B,C,L,O,P</small> Tobleronemousse <small>A,B,C,H,O</small>
Sonntag 14.12.2025	Mandarine Fruchtplatte Meringue mit Rahm <small>B,C</small> Grand-Marnier-Torte <small>B,C,P</small> Glace Mocca