

Menüvorschläge



<u>Suppen</u>		<u>Vorspeisen</u>		
Bouillon mit Gemüse	4.-	grüne Spargeln mit Rohschinken	10.-	} Saison
Bouillon mit Eierstich	4.-	Rohschinken mit Melonen	10.-	
Bouillon mit Flädli	4.-	Salat vom Buffet	8.-	
Gemüsecremesuppe	4.-	Lachsteller mit Meerrettichschaum,		
Rüeblicremesuppe	4.-	Waldorfsalat und Tomatenbrötli	12.-	

<u>Dessert</u>		
Coup Romanoff	6.-	} Saison
Pana Cota mit Erdbeeren/Waldbeeren	6.-	
Coup Maison	6.-	
Fruchtsalat mit Rahm	5.-	
Aprikosensorbet	6.-	
Dessertteller Glace, Mousse, Fruchtsalat oder Erdbeeren, Rahm	10.-	
Schokoladenmousse	6.-	
Schwarzwälder-Torte	4.-	

<u>Hauptgang</u>	<u>Dessert</u>
Kalbssteak Morchelrahmsauce	Suure Mocke (Rind)
Rösti Krokette	Knöpfli
Marktgemüse	Blaukabis und Rosenkohl
30.-	29.-
Schweinefilet an Portweinsauce	Pastetli mit Brätchügeli und Champignon
Pommes-frites	Pommes-frites
Marktgemüse	Erbsli und Rüeblli
28.-	24.-
Gefüllter Schweinecarree-Braten	Schwedenbraten
Kartoffelgratin	Kartoffelstock
Marktgemüse	Marktgemüse
24.-	26.-
Zartes Roast-Beef Sauce Bernaise oder Café de Paris	Pouletbrüstli
Trockenreis	Basmatireis
Marktgemüse	Marktgemüse
26.-	25.-
Schweine-oder Kalbschnitzel mit Pilzrahmsauce	Schweineteak Kräuterbutter
Nüdeli	Pommes-frites
Marktgemüse	Marktgemüse
24.-/30.-	24.-
Schweine-Cordon-Bleu	Rindsentrecôte Kräuterbutter
Pommes-frites	Krokette
Marktgemüse	Marktgemüse
24.-	26.-
Kalbs-oder Schweinepiccata Milanese	Geschnetzeltes Pouletfleisch an
Risotto	Currysauce mit Früchtegarnitur
Marktgemüse	21.-
29.-/24.-	

Bei Familienfesten oder Geburtstage der Bewohnenden gelten Menüpreise inkl. Suppe, Salat und Dessert.