

# Wochenmenu

18.09. – 24.09.2023

	Mittags-Menu 1	Mittags-Menu 2	Abendessen
Montag	<p>Tagessuppe / Salat</p> <p><b>Rindsvoressen mit brauner Sauce Polenta überbackener Fenchel</b></p> <p>Cremeschnitte CHF 17.-</p>	<p>Tagessuppe / Salat</p> <p><b>Gemüse-Ragout mit Currysauce Wildreis</b></p> <p>Cremeschnitte CHF 15.-</p>	<p>Bouillon mit Einlage</p> <p><b>Silserli gefüllt mit Salami und Käse</b></p> <p>Reisbrei CHF 9.-</p>
Dienstag	<p>Tagessuppe / Salat</p> <p><b>Pangasius-Knusperli * Butterkartoffeln gedämpfter Lattich</b></p> <p>Ananassalat CHF 17.-</p>	<p>Tagessuppe / Salat</p> <p><b>Soyabolognese Bulgur Rosenkohl</b></p> <p>Ananassalat CHF 15.-</p>	<p>Bouillon mit Einlage</p> <p><b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b></p> <p>Griessbrei CHF 9.-</p>
Mittwoch	<p>Tagessuppe / Salat</p> <p><b>Schweinsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Trockenreis Erbsli und Rüeblli</b></p> <p>Rahmköpflli, Fruchtsauce CHF 17.-</p>	<p>Tagessuppe / Salat</p> <p><b>Vegi-Schnitzel mit Rahmsauce Spiralen-Teigwaren Rüeblli</b></p> <p>Rahmköpflli, Fruchtsauce CHF 15.-</p>	<p>Bouillon mit Einlage</p> <p><b>Kartoffelauflauf mit Fleischkäsestückli Blattsalat</b></p> <p>Kartoffelbrei CHF 9.-</p>
Donnerstag	<p>Tagessuppe / Salat</p> <p><b>Hacksteak mit Pfeffersauce Penne-Teigwaren Bohnen</b></p> <p>Wassermelone CHF 17.-</p>	<p>Tagessuppe / Salat</p> <p><b>Quorn-Gehacktes mit brauner Sauce, Kartoffelstock Spinat</b></p> <p>Wassermelone CHF 15.-</p>	<p>Bouillon mit Einlage</p> <p><b>Zwetschgenwähe mit Rahm</b></p> <p>Weizenbrei CHF 9.-</p>
Freitag	<p>Tagessuppe / Salat</p> <p><b>sautierter Wolfsbarsch ** Gemüsereis Broccoli</b></p> <p>Heidelbeerquarkcreme CHF 17.-</p>	<p>Tagessuppe / Salat</p> <p><b>Äpler Makkaroni mit Apfelmus</b></p> <p>Heidelbeerquarkcreme CHF 17.-</p>	<p>Bouillon mit Einlage</p> <p><b>heisse Wienerli mit Kartoffelsalat</b></p> <p>Haferflockenbrei CHF 9.-</p>
Samstag	<p>Tagessuppe / Salat</p> <p><b>Waadtländer Saucisson Peterlikartoffeln Linsentopf</b></p> <p>Aprikosenkompott CHF 17.-</p>	<p>Tagessuppe / Salat</p> <p><b>Vegi Cordon bleu Wedges Kartoffeln Schonkostgemüse</b></p> <p>Aprikosenkompott CHF 15.-</p>	<p>Bouillon mit Einlage</p> <p><b>Pfannkuchen Zimt und Zucker Apfelmus</b></p> <p>Hirsebrei CHF 9.-</p>
Sonntag	<p>Tagessuppe / Salat</p> <p><b>Kalbsgeschnetzeltes hausgemachte Spätzli Grilltomate</b></p> <p>Rüeblitorte CHF 20.-</p>	<p>Tagessuppe / Salat</p> <p><b>Eieromelette mit Paprikasauce hausgemachte Spätzli Grilltomate</b></p> <p>Rüeblitorte CHF 18.-</p>	<p>Bouillon mit Einlage</p> <p><b>Café complet mit Lyonerwurst</b></p> <p>Lyoner-Ei-Mousse CHF 9.-</p>
Wochenhit	<p>gebratene Pouletbrust mit Pilz- rahmsauce, Bandnudeln, Tagesgemüse</p> <p>CHF 15.-</p>	<p>* Vietnam / Aquakultur ** Nordostatlantik / Hakenleinen *** Argentinien</p>	<p>Roastbeefsteller *** garniert Brot</p> <p>CHF 9.-</p>

Grundsätzlich verwenden wir Schweizer Fleisch.