

30.09. - 06.10.2024 KW 40

Personalrestaurant

DATUM	MENU 1	MENU 2
<b>Montag</b> 30.09.2024	Shitake-Zitronengrassuppe Rotes Thaicurry mit Rindfleisch Basmatireis mit Kokosflocken Asiagemüse	Vegetarische Capuns mit Gemüserahmsauce
<b>Dienstag</b> 01.10.2024	Gemüsebouillon mit Backerbsen Spaghetti Bolognese (Rindfleisch) Tagesgemüse	Pikanter Kürbiskuchen
<b>Mittwoch</b> 02.10.2024	Kürbissuppe <b>Hirschpfeffer «Jägerart»</b> <i>(Garnitur mit Speck, Brotcroûtons und Silberwiebeln)</i> <b>Eierspätzli</b> <b>Rosenkohl</b>  <b>Wildzeit · Herbstzeit · Wildzeit · Herbstzeit · Wildzeit · Herbstzeit</b>	Bunter Herbstteller mit Eierspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Pilzen  <b>Wildzeit · Herbstzeit · Wildzeit · Herbstzeit · Wildzeit · Herbstzeit</b>
<b>Donnerstag</b> 03.10.2024	Gemüsebouillon mit Lauchstreifen Fleischvogel an Gemüsesauce Rissolée kartoffeln Grüne Bohnen	Sellerie-Piccata auf Tomatencoûli Risotto
<b>Freitag</b> 04.10.2024	Selleriesuppe mit Apfel Sautierte Saiblingfilets mit Tomaten und Kapern an Kräutersauce Salzkartoffeln Romanesco	Back-Camembert Süsskartoffelschnitze mit Kräuterquark
<b>Samstag</b> 05.10.2024	Kohlrabensuppe mit Kresse Kalbsblankett Wildreis Karotten	<b>es hed solangs hed</b>  Kürbisrösti mit Bergkäse überbacken
<b>Sonntag</b> 06.10.2024	Gemüsebouillon mit Maiskörner Schweinskarreebraten an Rosmarinjus Tomatennudeln Erbsen	<b>es hed solangs hed</b>  Flammkuchen mit Greyerzer

Wir empfehlen unser Salatbuffet Intern CHF 2.00 / 100g Extern CHF 2.90 / 100g

Das Pouletfleisch für unsere Gerichte beziehen wir aus schweizerischer Herkunft.

Menuänderungen vorbehalten.