

MENU VON MONTAG 14. JULI – SONNTAG 20. JULI 2025

MONTAG, 14. JULI

Avocadomus und convierte Tomaten mit
Olivenröstitbrot



Rindsbouillon mit Eierflocken und Peterli



Perlhuhnbrust

Grillkartoffeln

Ratatouille



Mousse au Chocolat



DIENSTAG, 15. JULI

Randencarpaccio mit Ziegenfrischkäse



Cremige Hühnersuppe mit Zitronengras und

Champignon



Cordon Bleu

Pommes Frites

Peperonigemüse



Karamellierte Ananas mit Granatapfel und

Vanilleglace



MITTWOCH, 16. JULI

Lachstatar mit Gurke und Sauerrahm



Tomatensuppe mit Basilikumpesto



Trutengeschnetzeltes

in Pilzrahmsauce

Semmelknödel

Wirz



Smoothie mit Zitronensorbet



DONNERSTAG, 17. JULI

Blattsalat mit Gemüsedressing



Karottensuppe



Dorfmetz- Bratwurst

mit Senfsauce

Kartoffelstock

geschmorten Zwiebeln



Schoko – Kirsch Kuchlein mit süssem Vanillerahm



FREITAG, 18. JULI

Kartoffelcrèmesuppe mit Shi-Take Pilzen



Grillgemüse mit Pesto und Rucola



Lachsfilet

mit Dillrahmsauce

Reis

Gemüse



Mascarponecrème mit marinierten Erdbeeren



SAMSTAG, 19. JULI

Salatteller



Fondue Chinoise

feine Saucen und frische Früchte

Pommes Frites



Sorbet



SONNTAG, 20. JULI

Gemüsecrèmesuppe mit Ingwer und Kurkuma



Scampi mit salzigem Kern-Müsli



Lammfilet

mit Balsamico Sauce

cremiger Polenta

Bohnenragout



Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmus

