

MENU VON MONTAG 12. JANUAR – SONNTAG 18. JANUAR 2026

MONTAG, 12. JANUAR

Tomaten - Mozzarella Salat
Hühnersuppe mit asiatischen Gewürzen,
Tofu und Gemüse
Perlhuhnbrust
mit Teriyaki Sauce
Reis
Peperoni und Austernpilzen
Aprikosen – Tarte mit Vanilleglace

MITTWOCH, 14. JANUAR

Gebratener Wildfangscampi
auf süß-saurem Linsensalat
Peperonicrèmesuppe
Rindsmedaillons
mit Balsamicosauce
Gnocchi
mediterranem Gemüse
Blaubeerkompott mit Joghurt-Glace

FREITAG, 16. JANUAR

Belper Knolle mit Ratatouille und Kartoffelchips
Marronirahmsuppe
Rehfilet
mit Wacholder - Rahmsauce
frischen Kartoffelkroketten
Rosenkohl
Crema Catalana

DIENSTAG, 13. JANUAR

Vitello auf mariniertem Kürbis und Kapern
Morchelrahmsuppe
Ambiente Cordon Bleu
mit Walliser Trockenfleisch und Vacherin
Blumenkohl
Süßkartoffel Pommes
Preiselbeeren
Flan - Chocolat mit Vanille Birnen

DONNERSTAG, 15. JANUAR

Gänseleber mit Portulak in Balsamicodressing
Blumenkohlcrèmesuppe
Gebratene Entenbrust
mit Thymian Sauce
Kartoffelstock
Blaukraut
Mohnsoufflé mit Ananas und Schokolade

SAMSTAG, 17. JANUAR

Salatteller
Fondue Chinoise
feine Saucen und frische Früchte
Pommes Frites
Sorbet

SONNTAG, 18. JANUAR

Marinierte Rüben mit Frischkäse und salzigen Kernen
Kürbiscrèmesuppe
Gegrilltes Alpstein Poulet
mit Estragonsauce
Polenta
Kefen
Pawlowa mit frischen Beeren