

MENU VON MONTAG 16. SEPTEMBER – SONNTAG 22. SEPTEMBER 2024

MONTAG, 16. SEPTEMBER

Saaser Salat



Tomatencrèmesuppe



Lammfilet Ambassador
an einer Kräuterjus

Röstikroketten

Bohnen



Ovo Mousse



DIENSTAG, 17. SEPTEMBER

Kraftbrühe mit Fadennudeln



Briespitzen mit Johannisbeer-Dip



Kalbsfrikassee

an einer Zitronen - Vermouthsauce

Landkorn- und Wildreis

Broccoli mit Mandelbutter



Flan Caramel



MITTWOCH, 18. SEPTEMBER

Melone mit Rohschinken



Erbsencrèmesuppe mit Chili



Cordon Bleu

Farmerkartoffeln

Zweierlei Karotten



Choco Profiteroles



DONNERSTAG, 19. SEPTEMBER

Klare Gemüsesuppe



«Toast Hawaii»



Entenbrust

an einer Portosauce

Spiralen

Blattspinat



Pfirsich Melba



FREITAG, 20. SEPTEMBER

Tomatenmousse mit Mozzarella



Bergkräutercrèmesuppe



Saltimbocca Marsala

Safranrisotto

Zucchetti



Schwarzwälder Crème



SAMSTAG, 21. SEPTEMBER

Kraftbrühe mit Flädli



Kalbsfleischravioli

an einer Rahmsauce



Rindsgulasch

Ebly

Rosenkohl



Beerenschnitte mit Eis



SONNTAG, 22. SEPTEMBER

Thunfischcarpaccio



Kürbiscrèmesuppe



Kalbsschnitzel

an einer Walliser Sauce

Kartoffelstock

Mischgemüse



Chocoflan mit Meringue

