

# Menuplan der Woche vom 2. bis 8. September 2024

## Wochen Hit

Marinierte Pouletflügeli  
mit herbstlichen Salaten und Haussauce

Täglich findet im Schlössli der „Mittagstisch“ statt,  
welcher Ihnen ausgewogene Kost zu fairen Preisen bietet.

### Menupreise Mittagstisch mit Kaffee

1 Portion CHF 19.00

½ Portion CHF 16.00

1 Kugel. Glace  
mit Rahm  
3.00

Festtag CHF 30.00

### Öffnungszeiten Wintergarten

Täglich 10:00 – 13:00

14:30 – 16:45

Mittagstisch von 11:30 bis 12:30

Z'Vieri von 14:30 bis 16:00

Festtagsmenu mit Dessert an  
Ostern, Muttertag, Buffettag  
Weihnachten 25. Dezember

Mittagessen

Z'Vieri

Abendessen

## Montag

Gemüsecremesuppe  
\*\*\*

Weincremesuppe  
\*\*\*

Paniertes Schnitzel  
Pommes frites  
Rübligemüse

Milchshake

Spaghetti Bolognese  
und Reibkäse

## Dienstag Frühstücksbuffet

Kürbissuppe  
\*\*\*

Reissuppe  
\*\*\*

Pouletfrikassee  
Maiskugel mit Kräutern  
Blumenkohl

Fruchtquarkcreme

Omelette  
mit kleinem Salat

## Mittwoch

Pilzcremesuppe  
\*\*\*

Flädliuppe  
\*\*\*

Bratwurst  
mit Zwiebelsauce  
Kartoffelstock  
Ratatouille

Creemeschnitte

Belegtes Maisbrot  
mit Zigeunerschinken,  
Ei und Gurkenscheibe

## Donnerstag

Suppe flämische Art ***		Fenchelcremesuppe ***
Gebratenes Lammfilet mit Orangensauce Risotto Gedämpfte Tomate	Coupe Danmark	Panierter Sellerie mit Endiviensalat

## Freitag

Suppe mit Wirsing und Lauch ***		Creamesuppe ***
Zanderfilet im Knusperteig Remouladensauce Bunter Salat <b>Kein Fisch:</b> Kalbsbraten mit Tagesbeilagen	Hausgemachtes Cake	Siedfleischsalat garniert Vollkornbrot

## Samstag

Currycremesuppe ***		Karottencremesuppe ***
Gebratenes Schweinscarre Cognacrahmsauce Kartoffel-Krokette Lattischgemüse	Profiterol Suchard	Käsehüechli mit kleinem Salat

Mittagessen

Z'Vieri

Abendessen

## Sonntag

Märtsuppe

\*\*\*

Hacktätschli  
mit Ketchup-Sauce  
Getreideküchlein  
Pfälzerrübligemüse

Süssmostcreme

Bouillon mit Einlage

\*\*\*

Warmes Hefegbäck  
mit Vanillesauce

## Unser Qualitätsversprechen

*„Wir verwöhnen Sie mit ausgewogenen,  
abwechslungsreichen und saisonalen Menus*

*Auf die Herkunft der Speisen achten wir sorgsam  
& wann immer möglich, berücksichtigen wir  
regionale Anbieter und Produzenten“  
-Markus Lorenz, Küchenchef*

### Deklaration Lebensmittel

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Brasilien
Kalbfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Deutschland

Kaninchen & Wild	Schweiz, Österreich, Ungarn
Fisch	Schweiz, Kanada, Übersee
Frische Eier	Schweiz
Pasteurisierte Eier	Deutschland, Holland

Kein Verkauf von Alkohol an Minderjährige, gemäss Gesetzlichen Vorgaben.  
Im Zweifelsfall herrscht Ausweispflicht