

# Menuplan der Woche vom 4. bis 10. Dezember 2023

## Wochen Hit

Warmer Käsekuchen  
mit Salatgarnitur

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

### Menupreise Mittagstisch mit Kaffee

1 Portion CHF 16.00

½ Portion CHF 12.00

1 Kugel. Glace  
mit Rahm  
3.00

Festtag CHF 25.00

### 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

Gemüsesuppe  
\*\*\*

Kalbsblankett  
mit Gemüse  
Gedämpfte Tomate  
Penne Teigwaren

Geeiste  
Apfelcreme

Senfcremesuppe  
\*\*\*

Birchermüesli  
mit Yoghurt  
aus der Molki  
Meiringen  
Brot

## Dienstag Frühstücksbuffet

Kichererbsencreme  
\*\*\*

Fleischvogel  
auf Kartoffelstock  
und Rosenkohl

Nutella-Quark

Bouillon mit Einlage  
\*\*\*

Gefüllte Pfannkuchen  
mit Spinat  
und Parmesansauce

## Mittwoch dr Samichlaus chunt

Kraftbrühe  
mit Backerbsen  
\*\*\*

Raclette  
mit feinen Beilagen  
und Geschwellten

Dessertauswahl  
m  
Aktivierungsraum

Lauchcremesuppe  
\*\*\*

Kartoffelgratin  
mit Birnen

## Donnerstag

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Schweinssteak  
mit Pfeffersauce  
Hausgemachte Spätzli  
Bodenkohlräbli

Tiramisu

Cremesuppe

\*\*\*

Reisbrei  
mit frischer Vanille  
und Zwetschgenkompott

## Freitag

Suppe Milli fanti

\*\*\*

Schlemmerfilet Bordolaise  
Peterlikartoffeln  
Bunter Blattsalat  
**Kein Fisch:**  
Brätlügeliraogut  
mit Tagesbeilagen

Vanillecreme  
garniert

Bouillon mit Fidelis

\*\*\*

Omelette mit Schinken  
und Blumenkohlröschen

## Samstag

Geflügelcremesuppe

\*\*\*

Pouletbrüstli  
an Kräutersauce  
Pilzrisotto  
Zucchetti

Joghurtcreme

Brokkoli-Zucchetticreme

\*\*\*

Variation von  
Schinkengipfel  
und Käsechüechli

Mittagessen

Z'Vieri

Abendessen

## Sonntag

Rote Linsensuppe

\*\*\*

Zürcher Geschnetzeltes  
Butternudeln  
Frische Krautstiele

Schwarzwälder-  
roulade

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Aufschnittteller  
mit Brikäse garniert

## 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