

Menuplan der Woche vom 28. bis. 4. Dezember 2022

Wochen Hit

Mit Spinat gefüllten Pfannkuchen „Fatto in Casa“
an Parmesansauce
Grüner Salat an Hausdressing

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

Gebratene Pouletbrust
an Kräutersauce
Pilzrisotto
Zuchettigemüse

Fruchtsalat
mit Kirsch und
Rahm

Lauchsuppe

Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenkompott

Dienstag

Rüebli-
suppe

Bauernwurst
von der Alpsau,
Geämpfter Weisskabis
und Salzkartoffeln

Panettone

Reissuppe

Gemüsevariation
mit Holländischer Sauce

Mittwoch Andresler

Minestrone

Cordonbleu
Pommes frites
Frische Blattsalate

Lebkuchen-
mousse
mit Punschauce

Linsensuppe

Rauchfleisch
und Grindelwaldner
Bergkäse
Feuz`'s Ruchbrot
und Butter

Donnerstag

Petersilien
wurzeldremesuppe

Elsässer
Flammenkuchen
Gemischer Salat

Orangecake

Cremeruppe

Käsesalat
mit Knoblauchbrot

Freitag

Weisskrautsuppe
mit Kümmel

Eglifilet im Ei
auf Tomatencoulis
Safrankartoffeln
Endiviensalat
Kein Fisch:
Rindsbraten
mit Tagesbeilagen

Frisches
Karamelköpfl
garniert

Kohlräblicremesuppe

Saftige Penne
mit Gemüse
an leichter Rahmsauce
mit Kräutern

Samstag

Weissweinsuppe

Kaninchenragout (ohne
Knochen)
Polenta
Mischgemüse

Schokoladen-
roulade

Kartoffelsuppe

Kürbiskuchen
mit Gryerzerkäse

Mittagessen

Z'Vieri

Abendessen

Sonntag 2. Advent

Bündner Sonntagssuppe

Gefüllter Schweinehals
an Kräuterjus
Butternudeln
Suurrüebe-Gemüse

Zitronen-
quarkcreme

Bouillon
mit Backerbsen

Cafe Complet mit Ei,
Harderschinken,
Ruchbrot und Butter

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