

## Diese Woche auf Ihrem Teller:

14. bis 20. Oktober 2019

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Mittag</b>	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat
Gr. Port. CHF 16.00	Rübli-Ingwersuppe	Curry-Cocos-Suppe	Kürbissuppe	Griesssuppe	Sellerie-Apfelsuppe	Walliser Weissweinsuppe	Bouillon mit Backerbsen
Kl. Port. CHF 12.00	Rindsgeschnetzeltes an Rosmarinsauce Bratkartoffeln Ratatouille	Kaninchenragout Tessiner Art mit Polenta und geschmorter Brüsseler	Fleischvogel mit Wurzelgemüsejus Kartoffelstock Speckbohnen	Poulet Oberschenkel Steak an Rotweinjus mit Kräuterrisotto und Ofentomate	Pochiertes Dorschfilet an Safransauce Petersilienkartoffeln und Rahmwirsing	Rindfleischmortellini mit Tomatensauce und Parmesan	Kalbsschulterbraten mit Calvadosjus Krokette und Vicky Karotten
Dessert CHF 3.00	Vermicelle mit Meringues	Grießflammerie auf Beeren-Coulis	Rüblikuchen	Beerenquark	Ananas mit Malibu	Zitronencake	Gr. Port. CHF 23.00 Kl. Port. CHF 18.00  Karamell Köpfli mit Rahm
<b>Mittag ohne Fleisch</b>	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat	Saisonsalat
Gr. Port. CHF 16.00	Rübli-Ingwersuppe	Curry-Cocos-Suppe	Kürbissuppe	Griesssuppe	Sellerie-Apfelsuppe	Walliser Weissweinsuppe	Bouillon mit Backerbsen
Kl. Port. CHF 12.00	Quorn Nuggets mit Sour Cream Dip Bratkartoffeln Ratatouille	Polentaschnitte auf Mediterranem Gemüseragout	Kichererbsen-Curry mit Basmatireis	Förstertoast (Toast mit Pilzragout	Getreidetaler auf Rahmwirsing und Confierte Cherrytomate	Raviolini mit Gemüsefüllung an Käsesauce	Vegetarische Capuns (Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig) an Sahnesauce
Dessert CHF 3.00	Vermicelle mit Meringues	Grießflammerie auf Beeren-Coulis	Rüblikuchen	Beerenquark	Ananas mit Malibu	Zitronencake	Gr. Port. CHF 19.00 Kl. Port. CHF 16.00  Karamell Köpfli mit Rahm

**Wochenhit CHF 16.50**

**Frühlingsrollen mit süss-saurem Dip, Reis und orientalischem Gemüse**