



09. - 15. Juli 2018



| Tag | Mittagessen | Abendessen |
|--|---|--|
| Montag 09.07.2018 | Broccolicremesuppe Chipolataspiess mit grünen Bohnen und Risolee Kartoffeln Himbeercreme | Birchermüsli garniert |
| Dienstag 10.07.2018 | Kohlrabicremesuppe mit Kurkuma Pouletgeschnetzeltes Züricher Art mit Zucchettigemüse und Kravättli Fruchtjalousie | Cervolat - Käsesalat |
| Mittwoch 11.07.2018 | Rüeblicremesuppe Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln Schokoladenparfait | Melone mit Rohschinken |
| Donnerstag 12.07.2018 | Bouillon mit Backerbsen Schweinsnierbraten mit Kräuterquark an buntem Gemüse und Rahmpolenta Frische Saisonfrüchte | Hauspastete mit Waldorfsalat |
| Freitag 13.07.2018 | Gemüsecremesuppe Lachsschnitte (Norwegen) an Orangensauce mit Fenchelgemüse und Reis Aprikosencreme | Tomate Mozzarella mit Basilikum an Teigwarensalat |
| Samstag 14.07.2018 | Fenchelcremesuppe Hörnli Ghacktes mit Apfelmus Quarkcreme mit Cocktailfrüchten | Rhabarberkuchen mit Rahm |
| Sonntag 15.07.2018 | Safrancremesuppe Gebratene Entenbrust (Ungarn) an Portweinjus mit Gemüse und Krokette Kokos Panna Cotta mit Fruchtsauce | Cafè Complete mit Käse und Joghurt |

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen sind im Menü klar deklariert.
Über allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen kann ihnen unser Küchenfachpersonal gern Auskunft geben.