

Mittagessen	Woche 25	Abendessen
Saisonsalat Tagessuppe <b>Äplermagronen</b> (Vegi oder Schinken) <b>mit Apfelmus</b> Frucht nach Saison	<b>Montag</b> 17. Juni 24	<b>Café complet</b> mit Lyoner, Bergkäse und Hanfbrot
Saisonsalat Gemüsebouillon <b>Paniertes Pouletschnitzel mit Kartoffelsalat</b> Glacekübeli	<b>Dienstag</b> 18. Juni 24	<b>Birchermüesli</b> (Äpfel, Birnen und Erdbeeren) mit Hefestollen
Saisonsalat Tagessuppe <b>Kalbsvoressen mit Polenta und Fenchel</b> hausgemachtes "Guetzli"	<b>Mittwoch</b> 19. Juni 24	<b>Eier-Canapé</b>
Saisonsalat Tagessuppe <b>Schweinsfilet im Speck mit Safranrisotto und Zucchetti</b> hausgemachtes "Guetzli"	<b>Donnerstag</b> 20. Juni 24	<b>Café complet</b> mit Mostbröggli, Melone und Zopf
Saisonsalat Holensteiner Hafersuppe <b>Pochiertes Ei an Hollandaise mit Blattspinat und Salzkartoffeln</b> Dessert	<b>Freitag</b> 21. Juni 24	<b>Wurstsalat</b> mit Haferbrot
Saisonsalat Tagessuppe <b>Bräthügeli im Stockring mit Erbsli-Rüebli</b> hausgemachtes "Guetzli"	<b>Samstag</b> 22. Juni 24	<b>Aprikosenwähe</b> mit Rahm
Saisonsalat Bouillon mit Einlage <b>Kalbs-Rahmschnitzel mit Nudeln und Bohnenbündel</b> Sonntagsdessert	<b>Sonntag</b> 23. Juni 24	<b>Schinkengipfel</b> mit Mexicano-Salat

**Fleischdeklaration:**

Mit Ausnahme von Wildfleisch (AT) und Lammfleisch (NZ) verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch

**Allergenen Information:**

Das Küchenpersonal gibt sehr gerne Auskunft über die 14 Hauptallergengruppen in unseren Menüs

**Alternativen zum Abendmenü:**

Als Alternative zum Abendmenü bieten wir ihnen ein umfassendes Angebot in einer separaten Karte

**Vegetarische Alternativen:**

Das Hauptmenü wird jeden Tag auch als vegetarische Alternative angeboten

Mittagessen	Woche 25	Abendessen
Saisonsalat Tagessuppe <b>Äplermagronen</b> (Vegi oder Schinken) <b>mit Apfelmus</b> Frucht nach Saison	<b>Montag</b> 17. Juni 24	<b>Café complet</b> mit Lyoner, Bergkäse und Hanfbrot
Saisonsalat Gemüsebouillon <b>Paniertes Pouletschnitzel mit Kartoffelsalat</b> Glacekübeli	<b>Dienstag</b> 18. Juni 24	<b>Birchermüesli</b> (Äpfel, Birnen und Erdbeeren) mit Hefestollen
Saisonsalat Tagessuppe <b>Kalbsvoressen mit Polenta und Fenchel</b> hausgemachtes "Guetzli"	<b>Mittwoch</b> 19. Juni 24	<b>Eier-Canapé</b>
Saisonsalat Tagessuppe <b>Schweinsfilet im Speck mit Safranrisotto und Zucchetti</b> hausgemachtes "Guetzli"	<b>Donnerstag</b> 20. Juni 24	<b>Café complet</b> mit Mostbröggli, Melone und Zopf
Saisonsalat Holensteiner Hafersuppe <b>Pochiertes Ei an Hollandaise mit Blattspinat und Salzkartoffeln</b> Dessert	<b>Freitag</b> 21. Juni 24	<b>Wurstsalat</b> mit Haferbrot
Saisonsalat Tagessuppe <b>Bräthügeli im Stockring mit Erbsli-Rüebli</b> hausgemachtes "Guetzli"	<b>Samstag</b> 22. Juni 24	<b>Aprikosenwähe</b> mit Rahm
Saisonsalat Bouillon mit Einlage <b>Kalbs-Rahmschnitzel mit Nudeln und Bohnenbündel</b> Sonntagsdessert	<b>Sonntag</b> 23. Juni 24	<b>Schinkengipfel</b> mit Mexicano-Salat

**Fleischdeklaration:**

Mit Ausnahme von Wildfleisch (AT) und Lammfleisch (NZ) verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch

**Allergenen Information:**

Das Küchenpersonal gibt sehr gerne Auskunft über die 14 Hauptallergengruppen in unseren Menüs

**Alternativen zum Abendmenü:**

Als Alternative zum Abendmenü bieten wir ihnen ein umfassendes Angebot in einer separaten Karte

**Vegetarische Alternativen:**

Das Hauptmenü wird jeden Tag auch als vegetarische Alternative angeboten