

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