

Wochenübersicht Bistro-Café



Datum	Mittagessen	Vegetarisches Menü	Abendessen
Montag 15. Oktober	Randencrèmesuppe Salatbuffet Wildragout Birnen mit Preiselbeeren Gnocchi, Lattich Griessköppli mit Fruchtsauce	Gemüse-Pilz-Ragout	Potage du jour Götterspeise mit Vanillecrème und Früchten Milch & Kaffee
Dienstag 16. Oktober	Zuppa mille-fanti Rippli auf Sauerkraut Dampfkartoffeln Senf Orangen-Dattelsalat	Gemüseplätzli	Potage du jour Schinken- und Aufschnitteller Russischersalat Maisbrot Milch & Kaffee
Mittwoch 17. Oktober	Sämige Lauchsuppe Salatbuffet Lammhuft Rosmarinsauce Thymian-Polenta Blumenkohl Rüeblicake	Gebackener Käse Tomatensauce	Gelberbsensuppe Schweinswurst mit Senf Kartoffelsalat Milch & Kaffee
Donnerstag 18. Oktober	Gemüsebouillon Salatbuffet Emmentaler Fleischkäse Marsalajus Spinatnudeln Karotten Zwetschgenkompott mit Zimt	Gemüsetätschli	Potage du jour Apfelstrudel mit Vanillesauce Kompott Milch & Kaffee
Freitag 19. Oktober	Apfel-Ingwersuppe, Salatbuffet Paniertes Fischfilet Dillsauce (Produktionsland Frankreich, Produktionsart Wildfang, Herkunft Rohstoff Kanada, Fangzone Nordwestpazifik (FAO 61) Kürbisrisotto, Knackerbsen Haselnusswürfel	Gemüseknusperli Tartarsauce	Potage du jour Pizza Egelmoos mit Champignons und Schinken Märtsalat Milch & Kaffee
Samstag 20. Oktober	Weissweinsuppe Salatbuffet Herbst-Blätterteigpastetli mit Steinpilzragout und Fleischkügeli Joghurt mit Honig		Potage du jour Café Complet mit Ruchbrot Butter und Konfitüre Fleischplatte oder Käse Milch & Kaffee
Sonntag 21. Oktober	Oxtailsuppe Salatbuffet Hirschbraten Ginsauce Spätzli Wurzelgemüse Apfelschnitte	Gemüserisotto mit Käse	Potage du jour Pfannnkuchen mit Konfi Saisonsalat Milch & Kaffee