

Menüplan Restaurant Piazza



	Suppe	Tagesteller 1	Tagesteller 2	Dessert
Montag 05.06.	Pilz- cremesuppe	Trutenrollbraten Knoblauchsauce Polentaschnitte Peperoni-Gemüse	Kartoffelgnocchi mit Spinat, Dörrtomaten, Kräutern und Tomaten- rahmsauce gehobelter Parmesan	Amaretti
Dienstag 06.06.	Geröstete Griessuppe mit Lauch	Schweins- geschnetzeltes Nidwaldner Art Butterrösti Rüebli-Duo		Mango-Mousse
Mittwoch 07.06.	Kräuter- cremesuppe	Rinds-Hackbällchen Pfeffersauce Kernser Teigwaren Grillierte Zucchetti	Auberginen- Cordonbleu gefüllt mit Bergkäse Mediterraner Kartoffelsalat	Ananassalat mit Minze
Donnerstag 08.06. Fronleichnam	Broccoli- cremesuppe	Paniertes Schweinsschnitzel Zitronenschnitz Röstikroketten Sommergemüse		Parfait Grand Marnier
Freitag 09.06.	Fenchel- cremesuppe	Forellenfilet Müllerin Art Petersiliensauce Salzkartoffeln Tomate gefüllt mit Spinat	Buntes Sommergemüse mit hausgemachten Maiskroketten	Dessert- überraschung
Samstag 10.06.	Bouillon mit Fideli	„Ghacketts mit Hörnli“ Apfelmus		Aprikosen-Creme
Sonntag 11.06.	Rüebli- Pfälzercreme- suppe	Kalbsschnitzel mit Limonensauce Bandnudeln Sommergemüse		Waldfrucht- schnitte mit Rahm

Deklaration *

Sofern nichts anderes deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch. Auskunft über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden der Gastronomie