

Menüplan 18. – 24. November 2024

Zu allen Gerichten wird ein Menüsalat serviert.

	Suppe	Tagesteller 1	Tagesteller 2	Dessert
Montag 18.11.	Linsensuppe	Bio-Natura Beef- ** Stroganoff im Reiring Broccolirösli	Kürbis-Lauchkuchen mit Blattsalat	Schoggi- Cookies
Dienstag 19.11.	Kraftbrühe mit Eierstich	Pouletschnitzel im Mohnmantel Tomatensauce Heidizöpfli Wirz		Süssmost- creme
Mittwoch 20.11.	Sellerie-Apfel- suppe	Waadtländer Saucisson Salzkartoffeln Rahmlauch	Winterlicher Gemüseteller mit Spiegelei und Maiskroketten	Himbeer- Tiramisu
Donnerstag 21.11.	Kürbiscreme- suppe	Schweinhalssteak Kräuterbutter Frittierte Kartoffel- schnitze Blumenkohl polnische Art		Lebkuchen mit Rahm
Freitag 22.11.	Bouillon mit Ribeli	Gebratenes Saiblingfilet (CH) Kresserahmsauce Weissweinisotto Glasierte Kefen	Birnen-Käseravioli mit Dörrotomatensauce und Rucola	Dessert- überraschung
Samstag 23.11.	Rüeblicreme- suppe	Spaghetti Bolognese geriebener Sbrinz		Aprikosen- mousse
Sonntag 24.11.	Lauchcreme- suppe mit Brotwürfel	Kalbsgeschnetzeltes* Zürcher Art Butterrösti Wintergemüse		Schwarz- wälder- schnitte

Deklaration* Fam. Robi Hess, Engelberg ** Fam. Bruno Barmettler Kleinbiel, Ennetbürgen

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