

Menüplan 25. November – 1. Dezember 2024

Zu allen Gerichten wird ein Menüsalat serviert.

	Suppe	Tagesteller 1	Tagesteller 2	Dessert
Montag 25.11.	Fenchelcreme- suppe	Rindsfleischvogel Schmorsauce Polenta Rotkraut Marroni	Spätzlipfanne mit Waldpilzen, Gemüse und Lauchstroh	Vanille-Cornet
Dienstag 26.11.	Geflügel- bouillon mit Fideli	Pouletsteakli Rote Thaicurrysauce Basmatireis Kefen		Zwetschgen- Mousse
Mittwoch 27.11.	Sauerkraut- cremesuppe	Dallenwiler Lammvoessen*** Paprikasauce Kernser Teigwaren Rosenkohl mit Speck	Folien-Kartoffel mit grillierten Peperoni, Auberginen und Zucchetti Kräuter- Quarkdip	Linzer-Torte
Donnerstag 28.11.	Kürbiscreme- suppe	Hausgemachte Bio-Natura-Beef** Lasagne		Fruchtsalat
Freitag 29.11.	Suppe Pflanzer Art	Gebratenes Kabeljaufilet* Schnittlauchsauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Nidwaldner Äplermagronen Röstzwiebeln Apfelmus	Dessert- überraschung
Samstag 30.11.	Gelberbsen- suppe	Hackbraten Zitronen-Pfeffersauce Weissweinsrisotto Rüebli duett		Meringue- Creme
Sonntag 1.12.	Broccolicreme- suppe	Schweinssteak «Walliser Art» (Tomaten, Raclette) Pommes Frites Wintergemüse		Zweifarbigen Schoggi- mousse

**Deklaration *WIFA-FAO 61 67 CN **Fam. Bruno Barmettler Kleinbiel, Ennetbürgen
 ***Fam. Roland Barmettler, Staldeli, Dallenwil**

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