

Menüplan vom 08. September bis 14. September

CHF 17.50

Montag, 08. September

Pürierte Gemüsesuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Rindsvoressen mit Rosmarin

Ebly und Kohlrabi

Vegetarisch

Tofuwürfel mit Lauch

Dienstag, 09. September

Süßkartoffel-Suppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Schweinegeschnetzeltes „Gyros“

Hausgemachte Spätzli und Brokkoli

...

Tagesdessert

Chicken Chunk

Paprikasauce

Mittwoch, 10. September

Reissuppe mit Zitronengras

...

Gemischter Blattsalat

...

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce

Polenta und grüne Bohnen

Gemüse-Eitäschli

Donnerstag, 11. September

Pürierte Stangenselleriesuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Pouletschnitzel im Cornflakes-Mantel mit

Quark-Schnittlauchdipp, Frites mélange und Gemüseduo

...

Ananas mit Kirsch

Sojaschnitzel im

Cornflakes-Mantel

Freitag, 12. September

Pfälzersuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Fischfilet „Bordelaise“ an Weisswein-Schalottensauce

Salzkartoffeln und Rahmspinat

Pochierte Eier

Samstag, 13. September

Gerstensuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Tortelli mit Steinpilzen, mit brauner Butter und Tomatenconcassé

Reibkäse

Sonntags-Weinpauschale

Pro Person CHF 6.-

Chardonnay la Baume

Menüplan vom 08. September bis 14. September

Wulle-Hit CHF 18.50

Tagessuppe

Gemischter Blattsalat

Weisswein-Mascarponerisotto mit gebratenen Specktranchen und

Austernseitlingen

Gehobelter Parmesan

Sonntags-Menü CHF 31.50

Amuse bouche

Gemüsebrühe mit Fideli

Gemischter Blattsalat

Walliser Braten an Rotweinsauce mit
Kartoffelgratin und Gemüsevariation

Schokoladenbrownie mit Vanilleglace

Vegetarisches Sonntags-Menü CHF 28.50

Amuse bouche

Gemüsebrühe mit Fideli

Gemischter Blattsalat

Gefüllte Peperoni mit
Kartoffelgratin und Gemüsevariation

Schokoladenbrownie mit Vanilleglace