

Menüplan 09.12.-13.12.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Flädli-suppe ****</p> <p>Salatbuffet ****</p> <p>Wild-Ravioli an Pilzsauce und Parmesan</p>	<p>Kürbis-Currysuppe ****</p> <p>Salatbuffet ****</p> <p>Lammragout Tessiner Art serviert mit Kräuterreis und geschmorte Bohnen</p>	<p>Gemüsecremesuppe ****</p> <p>Salatbuffet ****</p> <p>Currywurst mit Ofenpommes</p>	<p>Kastaniensuppe ****</p> <p>Salatbuffet ****</p> <p>Rindsgulasch ungarische Art mit Spätzli und Rosenkohl</p>	<p>Basler Mehlsuppe ****</p> <p>Salatbuffet ****</p> <p>Fitnesssteller mit Calamares und Tartarsauce</p>
Menü 2	<p>Flädli-suppe ****</p> <p>Salatbuffet ****</p> <p>Backcamembert an Preiselbeerdip dazu Herzoginnekartoffeln und Kefen</p>	<p>Kürbis-Currysuppe ****</p> <p>Salatbuffet ****</p> <p>Pizokel-Pfanne mit Gemüsestreifen</p>	<p>Gemüsecremesuppe ****</p> <p>Salatbuffet ****</p> <p>Haferflockenküchlein an Erbsensauce mit Ebly und Saisongemüse</p>	<p>Kastaniensuppe ****</p> <p>Salatbuffet ****</p> <p>Älpler Makkaroni mit Kartoffeln, Käse, Röstzwiebeln und Apfelmus</p>	<p>Basler Mehlsuppe ****</p> <p>Salatbuffet ****</p> <p>Fitnesssteller mit Frühlingsrollen und Sweet Chili</p>

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie das Gastro-Team sehr gerne.

Herkunft:

Fleisch: Schweiz, wenn nicht anders deklariert.

Lamm = NZ Calamares = ESP

