

# Wochenmenu

**Dienstag, 20. Januar** **CHF 24.00**

*Tagesmenü mit Fleisch*

*Vegetarisch*

Sellerie-Zitronensuppe & Salat

\*\*\*

Pouletsteak Tandoori  
dazu Tomatenreis mit grünen Erbsen

Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce  
dazu Tomatenreis mit grünen Erbsen

\*\*\*

Griessflammerie mit Pistazienglace

**Mittwoch, 21. Januar** **CHF 24.00**

*Tagesmenü mit Fleisch*

*Vegetarisch*

Gurken-Dillsuppe & Salat

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel  
dazu Tagliatelle und Gemüse

Blumenkohlmedaillon an Rahmsauce  
dazu Tagliatelle und Gemüse

\*\*\*

Hausgemachte Bisquitroulade mit Vanille & Schokolade

**Donnerstag, 22. Januar** **CHF 24.00**

*Tagesmenü mit Fleisch*

*Vegetarisch*

Minestrone & Salat

\*\*\*

Brätkügeli im Blätterteigpastetli  
dazu Baby-Rüebli

Kartoffel-Gemüsetortilla  
auf Tomatensaucenspiegel

\*\*\*

Creme diplomate

**Freitag, 23. Januar** **CHF 24.00**

*Tagesmenü mit Fisch*

*mit Fleisch*

Gemüserahmsuppe & Salat

\*\*\*

Gebratenes Goldbarschfilet\*  
an Provenzalischer Sauce  
dazu Ofenkartoffeln und Gemüse  
\*1S

Poulet nach Baskischer Art  
dazu Ofenkartoffeln und Gemüse

\*\*\*

Ile flottante

**Sonntag, 25. Januar** **CHF 26.00**

*Tagesmenü mit Fleisch*

*Vegetarisch*

Rote Peperonisuppe & Salat

\*\*\*

Cordon Bleu vom Schwein  
gefüllt mit Schinken und Gruyère  
dazu Kartoffelkroketten  
und Zucchettigemüse

Cordon Bleu von der Zucchetti  
gefüllt mit Cantadou  
dazu Kartoffelkroketten

\*\*\*

Chirsiclafouti

## **Allgemeine Hinweise**

*Sofern unsere Fleisch-, Brot- und Backwaren nicht aus Schweizer  
Produktion stammen, werden diese mit dem Herkunftsland versehen.  
Im Ausland produziertes Fleisch kann mit Hormonen  
und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.*

## **Hinweis für Allergiker/innen**

*Bitte melden Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit bei der Bestellung.*