

Menüplan – Montag, 01.08.2022 bis Sonntag, 07.08.2022

Datum	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Abendessen, salzig	Abendessen, süss
Montag, 01.08.2022	<p><i>Emmentalersuppe mit Weisswein</i> ***</p> <p>1. August-Grill – Klöpfer, Kalbsbratwurst oder Vegi-Wurst mit Senf Bunter Blattsalat mit Croutons, Tomaten, Radiesli, und Rüebl Pommes Frites ***</p> <p><i>Festtags-Glace mit Himbeeren und Meringues</i></p>		Hauspastete von der Metzgerei Grauwiler mit Sauce Cumberland	Apfel-Wegge mit Mandeln, dazu Kompott
Dienstag, 02.08.2022	<p><i>Cremesuppe von Pfälzer Rüebl</i></p> <p>Hausgemachte Poulet-Knusperli mit Cocktailsauce Kartoffel-Kräuterstampf, Karotten-Stäbli</p> <p><i>Tobleronemousse</i></p>	<p>Safrannudeln Geschmolzene Cherrytomaten Rucola Salat</p>	Spinat-Canneloni mit Gorgonzolasauce	Griess-Schnitte mit Zimtucker und Kompott
Mittwoch, 03.08.2022	<p><i>Minestrone</i></p> <p>Merguez (Lamm) mit Gewürz-Joghurt Couscous Auberginen in der Eihülle</p> <p><i>Creme katalanische Art</i></p>	<p>Grünkernbratling Meerrettichsauce mit Tagesgemüse</p>	Stück Zwiebelwähe mit Sauerrahm	Milchreis Kirschenkompott
Donnerstag, 04.08.2022	<p><i>Bouillon mit Sternli und Gemüsewürfeli</i></p> <p>Schweins-Schnitzeli mit Zitrone Spätzli Blumenkohl</p> <p><i>Melonensalat mit Kokos</i></p>	<p>Auberginen-Cordon Bleu Couscous mit Gemüse und Kräutern</p>	Belegtes Brötli mit Eier-Tartar und Gurkenfächer	Erdbeer-Schnitte Einback mit marinierten Erdbeeren und Mandeln
Freitag, 05.08.2022	<p><i>Senfschaumsuppe mit Gemüsewürfeln</i></p> <p>Lachsmedaillon* mit Weissweinsauce Salzkartoffeln Rahmlauch</p> <p><i>Weisses Schokoladenmousse</i></p>	<p>Mariniertes Tofu-Schnitzel Kartoffel-Kräuterstampf Tagesgemüse</p>	Teigwarensalat mit Gurke, Tomate, Oliven und Basilikum	Zwetschgen-Streusselwähe mit Rahm
Samstag, 06.08.2022	<p><i>Einfache Gemüsesuppe</i></p> <p>Spaghetti "Bolognaise" mit Parmesan</p> <p><i>Frucht-Cocktail mit Rahm</i></p>	<p>Spaghetti Sauce "Cinque Pi" Reibkäse</p>	"Waldfest" - geschälter Klöpfer (kalt) mit Senf Ruchbrot	Birchermüesli, garniert mit Früchten dazu Brot und Butter
Sonntag, 07.08.2022	<p><i>Griessklösschen - Suppe</i></p> <p>Kalbsbraten mit Portweinsauce Römische Nocken Erbsen mit Rüebl</p> <p><i>Zolli-Cornet</i></p>	<p>Gratinierte Griessnocken Blattspinat mit Rosinen</p>	Café complet mit Rohschinken und Weichkäse, Butter und Konfi	Süsser Gipfelauflauf Vanillesauce

Unser Fleisch und Fisch stammt grundsätzlich aus der Schweiz. Abweichungen werden deklariert. *Norwegen
Für Informationen betreffend Allergenen fragen Sie bitte jederzeit das Küchenpersonal.