

MENU VON MONTAG 21. JULI – SONNTAG 27. JULI 2025

MONTAG, 21. JULI

Linsensalat mit Mango, Peperoni
und asiatischen Gewürzen



Klare Hühnersuppe mit Gemüse



Poulet

mit Teriyaki Sauce

Reis

Gemüse



Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce



MITTWOCH, 23. JULI

Radiccialat mit Dillcrème,
Baumnuss und Ahornsirup



Gemüsebouillon mit Kräuteromelette



Grillteller

mit Trutenbrust, Speck und Kalbsbratwurst

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Gemüse



Mandelküchle mit Schokoladensauce



FREITAG, 25. JULI

Mariniertes Ei mit Butterlinsen und Koriander



Champignoncrèmesuppe



Eggfilet

In Pommery - Senfsauce

Pasta

Broccoli



Tiramisu



DIENSTAG, 22. JULI

Gemügesticks mit Käuterrahm



Maiscrèmesuppe



Rinderhufsteak
mit Estragonsauce

Käsknöpfli

frischen Röstzwiebeln



Aprikosenconfit

mit Kaffee Glace



DONNERSTAG, 24. JULI

Trockenfleisch mit Humus und Chiliöl



Peperonirahmsuppe



Ambiente-Style Beef-Burger
mit Preiselbeeren, sautierten Apfel und Brie

Süßkartoffelpommes

Blattsalat



Beerenragout mit Stracciatella Glace



SAMSTAG, 26. JULI

Rindstatar auf Wallsier Roggenbrot



Zwiebelsuppe mit Käsehaube



Kalbsragout mit Küggeli und Milken
in Weissweinsauce

Erbsen Reis



Frische Erdbeeren mit italienischer Meringue



SONNTAG, 27. JULI

Kapuns in Walisere Sauce und mit Käse überbacken



Sämige Blumenkohlsuppe



Schweinsbraten
mit Zwiebel - Kümmelsauce

Rosmaringnocchi
gebratenen Pilzen



Schokoladenküchle mit Kirschkompott

