

MENU VON MONTAG 15. SEPTEMBER – SONNTAG 21. SEPTEMBER 2025

MONTAG, 15. SEPTEMBER

Auberginen-Tartar
mit Tomate und Peperoni



Rindsbouillon mit Kräuteromelette



Rinds-Stroganoff
mit Reis



Blaubeerkompott
mit Vanille-Glacé und Rahm



DIENSTAG, 16. SEPTEMBER

Ragout von Siedfleisch und Randen
mit gerösteten Kürbiskernen und Sauerrahm



Bohnensuppe



Schweinssteak mit Kräuterbutter
Rosmarinkartoffeln
Bohngemüse



Milchreis mit Zimtäpfeln



MITTWOCH, 17. SEPTEMBER

Salatteller



Fondue Chinoise
feine Saucen und frische Früchte
Pommes Frites



Sorbet



DONNERSTAG, 18. SEPTEMBER

Gegrilltes Gemüse mit Schafskäse



Rüeblirahmsuppe



Pouletschenkel gegrillt
Estragonsauce
auf Risotto mit Zucchini



Bananencreme



FREITAG, 19. SEPTEMBER

Linsensalat
mit Speck und Teriyakisauce



Pilzrahmsuppe



Kalbshacksteak
mit Pilzrahmsauce
Kartoffelstock

Wirz



Birne <Belle Hélène>



SAMSTAG, 20. SEPTEMBER

Avocadomus mit gebeiztem Lachs



Kürbiscrèmesuppe



Rindsragout
mit Tagliatelle
Broccoli



Topfen-Palatschinken
mit Zwetschgenkonfit



SONNTAG, 21. SEPTEMBER

Gefüllte Tomate mit Mozzarella



Gemüsebouillon
mit Tofu und Koriander



Lammfilet
mit Balsamicsauce
auf Bohnen, Champignons
und Tomaten

Gnocchi



Pudding von der Tonkabohne
mit Schokoladensauce

