

MENU VON MONTAG 13. OKTOBER – SONNTAG 19. OKTOBER 2025

MONTAG, 13. OKTOBER

Randen-Carpaccio
mit Rucola und Orangencrème



Maiscrèmesuppe



Schweizer Kalbsragout

Kartoffelstock

Erbsen



Mohnknödel mit Preiselbeeren



MITTWOCH, 15. OKTOBER

Tomatensalat
mit Mozzarella und Dill



Pilzrahmsuppe



gegrilltes Lachssteak
auf Gemüsecurry

Reis



Tiramisu



FREITAG, 17. OKTOBER

Coleslawsalat



Tomatensuppe
mit Basilikumcrème



Ambiente Beefburger

mit Butterbun

Brie, Preiselbeeren und Lattich

Süsskartoffel-Frites



Crêpes

mit Nüssen und Ahornsirup



DIENSTAG, 14. OKTOBER

Salatteller



Fondue Chinoise

feine Saucen und frische Früchte

Pommes Frites



Sorbet



DONNERSTAG, 16. OKTOBER

Konfiertes Eigelb
mit süss-sauren Linsen und Koriander



Griessuppe



Putenschnitzel

mit Rahmpfifferlingen Okraschoten

Semmelknödel



Vermicelles

mit Birnenkompott und Rahm



SAMSTAG, 18. OKTOBER

Warme Gransole
mit Trevisiano und Endivien
frischen Kräutern und Vinaigrette



Marronisuppe



Schweinssteak

mit gebratenen Steinpilzen

an Estragonsauce

Paccheri und Hobelkäse

Broccoli



Mousse au Chocolat



SONNTAG, 19. OKTOBER

Sülze mit mariniertem Herbstgemüse



Kürbisrahmsuppe



Geschmorte Rehbäggli
in Thymian-Wacholdersauce

auf Wirz

Gnocchi



Ragout von Waldbeeren mit
Stracciatella Glacé

