



## Wochenangebot vom 20. bis 24. September 2021

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 20. September	Schweins Cordon Bleu mit Taleggiokäse Jus, Zitrone Kartoffelschnitze Tomate mit Basilikum	Kalbsschulterbraten an Steinpilzsauce Teigwaren Mischgemüse	Gemüsekuchen mit Crème fraiche
	<b>CHF 13.00</b>	<b>CHF 16.00</b>	<b>CHF 10.00</b>
Dienstag, 21. September	Hähnchenbrust alla Diavola Rosmarinkartoffel Broccoli mit Walnüssen	Kalbsschulterbraten an Steinpilzsauce Teigwaren Gedämpfte Tomate	Radicchio-Pasta mit Gorgonzola
	<b>CHF 13.00</b>	<b>CHF 16.00</b>	<b>CHF 10.00</b>
Mittwoch, 22. September	Luganighe Safran Risotto Lauchgemüse	Kalbsschulterbraten an Steinpilzsauce Kartoffelgratin Gedämpfte Tomate	Gemüselasagne
	<b>CHF 13.00</b>	<b>CHF 16.00</b>	<b>CHF 10.00</b>
Donnerstag, 23. September	Kaninchen - Involtini Bramata - Polenta Federkohl	Kalbsschulterbraten an Steinpilzsauce Kartoffelgratin Gedämpfte Tomate	Rotes Gemüsecurry mit Crevetten und Ananas Basmatireis
	<b>CHF 13.00</b>	<b>CHF 16.00</b>	<b>CHF 10.00</b>
Freitag, 24. September	Forellen - Saltimbocca an Zitronenbuttersauce Salbei Kartoffelgnocchi Blattspinat mit Pinien	Kalbsschulterbraten an Steinpilzsauce Wildreis Gedämpfte Tomate	Röesti mit Schinken und Raclettekäse überbacken Garnituren
	<b>CHF 13.00</b>	<b>CHF 16.00</b>	<b>CHF 10.00</b>

**Menüsalat und Suppe sind im Preis inbegriffen.**

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Ansonsten ist die Herkunft mit Landeskürzel gekennzeichnet.

**Neu gilt eine Zertifikatspflicht für alle Personen ab 16 Jahren im Innenbereich.**

(Ausnahme: Bewohnerinnen und Bewohner)

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne*

**Innenbereich offen: Mo–Fr 11.30-17.00 Uhr | Sa-So 14.00-17.00 Uhr**

**Warme Küche Mo–Fr 11.30-13.30 Uhr**