

Menuplan vom 09.09.2019 bis 15.09.2019

	Menu 1	Menu 2	Vegetarisch
Montag	Griesssuppe Szedediner Gulasch (Schwein, CH) Salzkartoffeln Salat vom Buffet CHF 16.-	Griesssuppe Schweinssteak (CH) mit Currysauce Reis Kefen CHF 16.-	Griesssuppe Französische Omelette mit Kräutern Salat vom Buffet CHF 13.-
Dienstag	Kräutercremesuppe Hörnli mit Rindshackfleisch (CH) Geriebener Sbrinz, Salat vom Buffet Butter S CHF 13.-	Kräutercremesuppe Paniertes Schweinsschnitzel (CH) Pommes frites, Fenchel Butter S CHF 16.-	Kräutercremesuppe Hörnli mit gehacktem Quorn Geriebener Sbrinz, Salat vom Buffet Butter S CHF 13.-
Mittwoch	Tomatensuppe Emmentaler Lammvoressen (NZ*) Kartoffelstock Erbsen CHF 16.-	Tomatensuppe Rohschinkenteller (CH) Knoblauchbrot Salat vom Buffet CHF 16.-	Tomatensuppe Tomme im Gemüsemantel Kartoffelstock Erbsen CHF 13.-
Donnerstag	Gemüsecremesuppe Schweinsbraten (CH) Spiralen, Zucchini Mangojogurtmousse mit Rahm CHF 16.-	Gemüsecremesuppe Kalbsbrätkügel (Kalb, Schwein, CH) Griessnocken, Zucchini Mangojogurtmousse mit Rahm CHF 13.-	Gemüsecremesuppe Kartoffelnocken mit Kräutersauce Salat vom Buffet Mangojogurtmousse mit Rahm CHF 13.-
Freitag	Pastinakensuppe Gebratenes Buntbarschfilet (ID, z) Salzkartoffeln Blattmangold CHF 16.-	Pastinakensuppe Poulettragout (CH) mit Paprikasauce Reis Blattmangold CHF 16.-	Pastinakensuppe Bananenkroketten mit Currysauce Reis Salat vom Buffet CHF 13.-
Samstag	Blumenkohlcremesuppe Kalbsadrio (Kalb, Schwein, CH) Röstikroketten Karottenstäbchen CHF 13.-		Blumenkohlcremesuppe Kartoffelgaletten mit Tomaten und Raclettekäse Karottenstäbchen Salat vom Buffet CHF 13.-
Sonntag	Rindsbouillon mit Gemüse Trutengeschnetzeltes (CH) Polenta, Kohlrabi Schoggimousse mit Himbeeren CHF 16.-		Orangensaft Hirseburger mit Rahmsauce Kartoffelstock, Kohlrabi Schoggimousse mit Himbeeren CHF 13.-

Herkunft: AU Australien, CH Schweiz, DE Deutschland, EU Europa, NO Norwegen, NZ Neuseeland, ID Indonesien, IS Island, IT Italien, VN Vietnam, IE Irland, NL Niederlande

w = Wildfang, z = Zucht

*Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

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

Sie finden das Wochenmenu jeweils online unter www.schlossutzigen.ch/menu

Menuanpassungen vorbehalten