

Menuplan vom 24.06.2019 bis 30.06.2019

	Menu 1	Menu 2	Vegetarisch
Montag	Kräutercremesuppe Schweinsragout (CH) Spiralen Mischgemüse CHF 13.-	Kräutercremesuppe Black Tiger Crevetten (VT, z), Mangosauce Wildreis Mischgemüse CHF 16.-	Kräutercremesuppe Französische Omelette mit Tomate und Käse Salat vom Buffet CHF 13.-
Dienstag	Soissonbohnsuppe Kalbspojarski (CH) Portweinsauce Kartoffelstock, Blumenkohl mit gerösteten Mandeln Schoggicreme mit Rahm CHF 16.-	Soissonbohnsuppe Cordon bleu (Schwein, CH) mit Pfeffercantadou Pommes Frites, Blumenkohl mit gerösteten Mandeln Schoggicreme mit Rahm CHF 16.-	Soissonbohnsuppe Vegi Burger Kartoffelstock, Blumenkohl mit gerösteten Mandeln Schoggicreme mit Rahm CHF 13.-
Mittwoch	Selleriesuppe mit Kurkuma Pastetli mit Fleischfüllung (Rind, Schwein, Poulet, CH) Schwarzwurzeln mit Kräutern CHF 13.-	Selleriesuppe mit Kurkuma Kaltes Roastbeefsteller (Rind, Huft, CH) Tartarsauce, Country Cuts Salat vom Buffet CHF 16.-	Selleriesuppe mit Kurkuma Gemüseravioli mit Karottensauce Salat vom Buffet CHF 13.-
Donnerstag	Linsensuppe Pouletsteak (CH) im Ofen gebraten Griessnocken, Karottenstäbchen Aprikosenplunder CHF 16.-	Linsensuppe Wienerli (Schwein, CH) im Blätterteig Salat vom Buffet Aprikosenplunder CHF 16.-	Linsensuppe Gemüseuchen Salat vom Buffet Aprikosenplunder CHF 13.-
Freitag	Kohlrabisuppe Gebratenes Buntbarschfilet (ID, z) Salzkartoffeln Blattspinat CHF 16.-	Kohlrabisuppe Gebackener Fleischkäse (Schwein, CH) Reis Blattspinat CHF 13.-	Kohlrabisuppe Kartoffelnocken mit Käsesauce Salat vom Buffet CHF 13.-
Samstag	Hafersuppe Kalbsbraten (CH) Kartoffelgaletten Zucchetti CHF 16.-		Hafersuppe Tofuragout mit Ppeperonsauce Kartoffelgaletten Zucchetti CHF 13.-
Sonntag	Rindsbouillon mit Flädli Rahmschnitzel (Schwein, CH), Pfirsich mit Rahm Nudeln, gedämpfte Tomate Kaffeeroulade CHF 16.-		Orangensaft Gebratenes Quornschnitzel Nudeln, gedämpfte Tomate Kaffeeroulade CHF 13.-

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

w = Wildfang, z = Zucht

IE Irland

*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