Menüplan vom 22.04 - 28.04.24
Haslibrunnen

Haslibrunnen

Tag	Menü 1	Menü 2	z'Nacht
Montag	Bouillon mit Flädli Ragout vom Lamm an Kräuterrahmsauce dazu Kartoffelstock und Rüebli mit Honig	Bouillon mit Flädli Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet Chili dazu Parfum Reis und Asiatisches Gemüse	Gebratene Cervelat mit Senf, Bayrischem Rettichsalat mit Gurke und Apfel, dazu Ruchbrot
Dienstag	Brotsuppe Schweinspicatta mit Schinken, Champignon und Spaghetti an Tomatensauce	Brotsuppe Selleriepicatta mit Champignon und Peterli auf Spaghetti an Tomatensauce	Crepes mit Apfelmus
Mittwoch	Sellerie-Apfelsuppe Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti, Blumenkohl mit Gruyere-Brösel	Sellerie-Apfelsuppe Sojabratwurst an Zwiebelsauce Rösti, Blumenkohl mit Gruyere-Brösel	Belegte Brötchen Schinken, Salami, Ei
Donnerstag	Gerstensuppe Pouletgeschnetzeltes "Casimir" Reis, Früchtegarnitur	Gerstensuppe Gebratene Kokos-Banane Reis, Früchtegarnitur	Haslibrunnen-Gemüse Jalousie Joghurtsauce
Freitag	Kohlrabisuppe "Suure Mocke" mit Apfel und Speck Cremige Polenta, buntes Marktgemüse	Kohlrabisuppe Gefüllte Zucchetti mit Frischkäse Cremige Polenta	Zwetschgenwähe mit Rahm
Samstag	Erbsensuppe mit Minze Appenzeller Brätschnitzel an Senfsauce Rosmarin-Kartoffeln, Lauch à la Creme	Erbsensuppe mit Minze Grillkäse an Senfsauce Rosmarin-Kartoffeln, Lauch à la Creme	Penne mit Schnittlauchsauce und Speck Reibkäse
Sonntag	Safransuppe Walliser Sonntagsbraten vom Schwein mit Aprikosen an Thymianjus Kartoffelkroketten, Glasierte Karotten, Sellerie Tobleronemousse		Café Complet

Wir verwenden vorwiegend Fleisch und Fisch aus Schweizerproduktion. Ausnahmen werden mit dem Ursprungsland oder dem Fanggebiet deklariert.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal. Wir werden gemeinsam mit Ihnen eine Lösung finden!