

Mittagessen	Woche 07	Abendessen
Saisonsalat Tagessuppe <b>Kalbsadrio mit Gemüserisotto</b> Frucht vom Wagen	<b>Montag</b> 09. Februar 26	<b>Milchreis</b> mit Kirschenkompott
Saisonsalat Gemüsebouillon <b>Trutenpiccata mit Spaghetti Napoli und Zucchetti</b> Dessert	<b>Dienstag</b> 10. Februar 26	<b>Café complet</b> mit Bündnerfleisch, Bergkäse, Trauben und Weggli
Saisonsalat Tagessuppe <b>Chäschnöpfli mit Öpfelstückli</b> Kaffeebeilage	<b>Mittwoch</b> 11. Februar 26	<b>Bircher Müesli</b> mit Hefestollen
Saisonsalat Tagessuppe <b>Rindsgeschnetzeltes mit Rösti und Broccoli</b> Berliner	<b>Fasnacht</b> <b>Donnerstag</b> 12. Februar 26	<b>Geschwellte</b> mit Zigerbutter und Käse
Saisonsalat Holzensteiner Haferuppe <b>Egliknusperli (DE) mit Rahmlauch und Salzkartoffeln</b> Kaffeebeilage	<b>Freitag</b> 13. Februar 26	<b>Birnenwähre</b> mit Rahm
Saisonsalat Tagessuppe <b>Riz Casimir mit Poulet</b> Frucht vom Wagen	<b>Samstag</b> 14. Februar 26	<b>Schinkengipfel</b> mit Blattsalat oder Apfelmus
Saisonsalat Bouillon mit Einlage <b>Hackbraten mit Gratin und Bohnen</b> Sonntagsdessert	<b>Sonntag</b> 15. Februar 26	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus

**Fleischdeklaration:**

Mit Ausnahme von Wildfleisch (AT) und Lammfleisch (NZ) verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch

**Allergenen Information:**

Das Küchenpersonal gibt sehr gerne Auskunft über die 14 Hauptallergengruppen in unseren Menüs

**Alternativen zum Abendmenü:**

Als Alternative zum Abendmenü bieten wir Ihnen ein umfassendes Angebot in einer separaten Karte

**Vegetarische Alternativen:**

Das Hauptmenü wird jeden Tag auch als vegetarische Alternative angeboten

**Brot und Feinbackwaren:**

Ruchbrot und Para Pan Brot von Rössli Beck sind aus Schweizer Produktion, Hausbrote aus Eigenproduktion sind in der Schweiz hergestellt