

Mittagessen	Woche 08	Abendessen
Saisonsalat Tagessuppe <b>Spaghetti Napoli oder Pesto</b> Frucht vom Wagen	<b>Montag</b> 16. Februar 26	<b>Café complet</b> mit Fleischkäse, Brie, Orangen und Maisbrot
Saisonsalat Gemüsebouillon <b>Rösti mit Raclette überbacken und Öpfelstückli</b> Dessert	<b>Dienstag</b> 17. Februar 26	<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce
Saisonsalat Tagessuppe <b>Schweinsvoressen mit Griessmond und Rosenkohl</b> Kaffeebeilage	<b>Mittwoch</b> 18. Februar 26	<b>Bauernomelette</b> mit Blattsalat oder Apfelmus
Saisonsalat Tagessuppe <b>Rindsgehacktes mit Hörnli und Öpfelmues</b> Kaffeebeilage	<b>Donnerstag</b> 19. Februar 26	<b>Bircher Müesli</b> mit Hefestollen
Saisonsalat Holzensteiner Haferuppe <b>Fruchtwähen und Bergkäsewähen mit Zwiebeln</b> Kaffeebeilage	<b>Freitag</b> 20. Februar 26	<b>Urchige Suppe</b> mit Gemüse, Gerste, Fideli und Rahm dazu Bauernbrot
Saisonsalat Tagessuppe <b>Hacktätschli an Mörchelsauce mit Kartoffel-Gemüsegratin</b> Frucht vom Wagen	<b>Samstag</b> 21. Februar 26	<b>Brot-Butterauflauf</b> mit Aprikosenstückchen
Saisonsalat Bouillon mit Einlage <b>Kalbsgeschnetzeltes mit Nudeln und Rüebli</b> Sonntagsdessert	<b>Sonntag</b> 22. Februar 26	<b>Chäschüechli</b> mit Blattsalat oder 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