

Mittagessen	Woche 23	Abendessen
Saisonsalat Tagessuppe Siedfleisch mit Bouillongemüse und Salzkartoffeln Frucht vom Wagen	Montag 01. Juni 26	Vanille-Brotauflauf mit Aprikosenmus
Saisonsalat Gemüsebouillon Kalbsvossen mit Röstitaler und Rüebl Dessert	Dienstag 02. Juni 26	Café complet mit Schinken, Emmentaler, Trauben und Tessinerbrot
Saisonsalat Tagessuppe Lasagne mit Rindfleisch und Zucchetti Kaffeebeilage	Mittwoch 03. Juni 26	Beeren-Birchermüesli mit Hefestollen
Saisonsalat Tagessuppe Chäs-Chnöpfli mit Öpfelstückli Kaffeebeilage	Donnerstag 04. Juni 26	Wienerli mit Kartoffelsalat
Saisonsalat Holzensteiner Hafersuppe Egliknusperli (DE) mit Tomate und Peterlikartoffeln Kaffeebeilage	Freitag 05. Juni 26	Beerenwähe mit Streusel
Saisonsalat Tagessuppe Riz Casimir mit Kalbsgeschnetzeltem Frucht vom Wagen	Samstag 06. Juni 26	Schinkengipfel mit Maissalat
Saisonsalat Bouillon mit Einlage Rindsbraten mit Kartoffelstock und Erbsli-Rüebl-Spargel Dessert	Sonntag 07. Juni 26	Chäs-Chüechli mit Blattsalat und 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