

Mittagessen	Woche 43	Abendessen
Saisonsalat Tagessuppe Älplermagronen mit Schinken oder Gemüse und Öpfelmues Frucht vom Wagen	Montag 19. Oktober 26	Wienerli mit Brot
Saisonsalat Gemüsebouillon Wildhacktätschli an Pfifferlingsauce und Risotto Dessert	Dienstag 20. Oktober 26	Café complet mit Aufschnitt, Käse und Tessinerbrot
Saisonsalat Tagessuppe Rösti mit Raclette und Öpfelstückli Kaffeebeilage	Mittwoch 21. Oktober 26	Öpfelchüechli mit Vanillesauce
Saisonsalat Tagessuppe Rindspfeffer (hausgemacht) mit Knöpfli und Rotkraut Kaffeebeilage	Donnerstag 22. Oktober 26	Appenzeller Teller mit Käse, Mostbröckli, Birnenbrot und Schnaps
Saisonsalat Holensteiner Hafersuppe Fruchtwähen und Bergkäsewähe mit Zwiebeln Frucht vom Wagen	Freitag 23. Oktober 26	Gelberbsensuppe mit Speckbrot
Saisonsalat Tagessuppe Riz Casimir mit Poulet Kaffeebeilage	Samstag 24. Oktober 26	Schinkengipfeli mit Blattsalat oder Öpfelmues
Saisonsalat Bouillon mit Einlage Schweinsfilet im Speck mit Kürbisgratin und Bohnen Sonntagsdessert	Sonntag 25. Oktober 26	Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott

Fleischdeklaration:
Allergen Information:
Alternativen zum Abendmenü:
Vegetarische Alternativen:
Brot und Feinbackwaren:

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

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

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

Das Hauptmenü wird jeden Tag auch als vegetarische Alternative angeboten

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