



«En guete»

Montag, 3. Februar

Mittagessen

Lauch-Kartoffel-Rahmsuppe
Saisonsalat

Aargauer Pouletschnitzel mit Kräuterkruste
Sherry-Pfeffersauce
Krawättli-Teigwaren
Buntschnitt Zucchetti

Abendessen

Toast Hawaii
feiner Schinken-Käse-Toast mit Ananas

Dienstag, 4. Februar

Mittagessen

Währschafte Bündner Gerstensuppe
«Cole Slaw» Kabis-Rüebli-Salat

«Kötbullar» Rindfleischbällchen
an feiner Schwedischer Senfsauce
Härdöpfelstock
Pfälzer Karotten glasiert mit Speckwürfeli

Abendessen

Bayrische Dampfnudeln mit Vanillesauce
und Rhabarber-Erdbeeren-Kompott

Mittwoch, 5. Februar

Mittagessen

Mais-Marroni-Cremesuppe
Saisonsalat

Voessen «Grossmutter Art»
vom Murimoos Säuli
Bergkäse Polenta
Ratatouille

Mokka Panna Cotta mit Orangenfilet

Abendessen

Sennen-Rösti mit Speck, Spiegelei und
Appenzeller Käse, dazu Nüsslisalat

Donnerstag, 6. Februar

Mittagessen

Zucchini-Curry-Kokos-Suppe
Tomatensalat mit Balsamico Dressing

Feines Kalbsgeschnetztes
an Calvados-Apfelsauce
Titlis Hütli
Erbs und Rüebli

Abendessen

Focaccia Fladenbrot mit Mortadella, Provolone,
Rauchlachs & Frischkäse



«En guete»

Freitag, 7. Februar

Mittagessen

Gartenerbsen-Fenchelsalat
Saisonsalat

«Dame de Saumon poché»
Pochiertes Lachsfilet an Pernod-Buttersauce
Schnittlauch-Patatli
Spinat mit Pinien

Linzer Torte

Abendessen

«Aus dem Süden Italiens»
Gnocchi Napoli mit Chnolibrot und Parmesan

Samstag, 8. Februar

Mittagessen

Kerbel-Sellerie-Rahmsuppe
Apfelmus

Bündner Pizokel Pfanne
mit Gemüse, Bergkäse und Röstzwiebel
Broccoli mit Mandeln

Abendessen

«Happy Hour z'Nacht» Poulet Nuggets mit
Smokey Cocktail Dip und Eisbergsalat

Sonntag, 9. Februar

Mittagessen

Tomatencreme-Suppe mit es bitzeli Gin
Saisonsalat

Fein tranchierter Kalbs-Schulterspitz
mit Estragonsauce
Risotto mit Gmües-Konfetti
Vichy Rüebli

Ananas-Royal Stange

Abendessen

«Tarte au Fromage» Chäs-Zwibele-Wähe
mit Randen-Apfel-Salat

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*