



«En guete»

Montag, 9. Mai

Mittagessen

Gemüse-Crèmesuppe «Bauern Art»
Saisonsalat

Weide Säuli-Gschnätzelts
Champignons-Rahmsauce
Müscheli-Teigwaren
Erbs und Rüebli

Abendessen

Öpfelwähe -frisch i de pflegi bachet

Dienstag, 10. Mai

Mittagessen

Zucchetti-Rahmsuppe
Mais-Gurken-Salat

Saftigi Pouletschenkel-Spiessli
Marsala-Sauce
Pommes Rissolées
Romanesco-Rösli

Abendessen

Warmer Metzger-Fleischkäse
mit gemischtem Salat

Mittwoch, 11. Mai

Mittagessen

Berner Grünerbsensuppe
Saisonsalat

Im Rotwein Gschmorti Rindsfleischvögel
Tessiner Polenta
Rahmkohlräbli
Feine Mandelgipfel

Abendessen

Gefüllte Saccotti-, Funghi Teigwaren
mit Rahmsauce

Donnerstag, 12. Mai

Mittagessen

Tomaten-Crèmesuppe
Randensalat

Zart gegartes Kalbsblanquette
an feiner Rahmsauce
Eiernudeln
Mischgemüse-Bouquet

Abendessen

Beleiti Brötli
mit Thonmousse und Eiersalat



«En guete»

Freitag, 13. Mai

Mittagessen

Rahmigi Champignons-Suppe
Saisonsalat

Aus dem Norden Europas «Dorsch Filet»
Sauce Choron
Risi Bisi
Kefengemüse
Gebrannte Crème mit Himbeeren

Abendessen

Bärlauch-Brätchügeli im Pastetli
mit Gemüsestreifen

Samstag, 14. Mai

Mittagessen

Bündner Gerstensuppe
Feingeschnittener Eisbergsalat

Mexikanisches Rinds Chili con carne
Kartoffelstock
Marktgemüse

Abendessen

Waadtländer Käsekuchen «aux Poire»

Sonntag, 15. Mai

Mittagessen

Blumenkohl-Curry-Rahmsuppe
Saisonsalat

Gebratenes Alpstein-Perlhuhn-Brüstchen
an Portwein-Sauce
mit Spargel-Raviolis
Blattspinat mit Pinienkernen
Schoggiroulade

Abendessen

Kalbfleisch-Pastete mit Cumberland Sauce
Waldorf Salat

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*