



«En guete»

Montag, 28. Oktober

Mittagessen

Pastinaken-Crèmesuppe
Saisonsalat

Saftigs Kalbsoressen «à la Forestière»
mit Champignons und Perlzwiebeln
Müscheli
Vichy Karotten

Abendessen

«Pizza Z’Nacht»
mit Margherita und Prosciutto

Dienstag, 29. Oktober

Mittagessen

Erbsli-Fenchel-Rahmsuppe
Sellerie-Ananas-Salat

Niedergegartes Weiderind-Siedfleisch
vo de Schultere
an Meerrettichsauce
Bouillonkartoffeln
Grüeni Bohne

Abendessen

Dampfnudeln
mit Vanillesauce und Mohnzucker

Mittwoch, 30. Oktober

Mittagessen

Süskartoffelsuppe
Saisonsalat

Feini Hirsch-Fleischbällchen
anere Wildrahmsauce
derzue Preiselbeerkompott
Schupfnudeln
Rosenkohl-Marroni-Gemüse

Orangencrème mit Mascarpone

Abendessen

Röstisack à la Gruyère
derzue herbstlicher Nüsslisalat mit Ei

Donnerstag, 31. Oktober

Mittagessen

Chrüter-Rahmsuppe
Tomaten-Cannellini-Bohnen-Salat

Frisch bachete Metzgermeister Fleischkäse
mit emene Spiegelei
«Lyoner» Zwiebel-Kartoffeln
Rahmspinat

Abendessen

Feini Gnocchi «Casalinga»
an sämiger Rahmsauce



«En guete»

Freitag, 1. November

Mittagessen

Broccoli-Kartoffel-Suppe
Saisonsalat

Bremgartner Forellenfilet
an Pernod-Safran-Beurre Blanc
Artischocken-Tomaten-Risotto
Zucchini mit Pinienkernen

Mini-Nussgipfel

Abendessen

Englisch gebratenes Roastbeef dünn
geschnitten, Sauce Remoulade und Gemüsesalat

Samstag, 2. November

Mittagessen

Butternusskürbis-Crèmesuppe
pflegi Händöpfelsalat

Traditionell geräucherter Buure-Beinschinken
mit Thomy Senf
Schnittlauchkartoffeln
Sauerkraut

Abendessen

Feini Öpfelröschti mit Merischwander Öpfel
derzue gluschtigi Vanillesauce

Sonntag, 3. November

Mittagessen

Tomaten-Orangen-Suppe
Saisonsalat

Sunntigsbraten vo de Chalbsschultere
an feiner Calvados-Senf-Rahmsauce
Butternüdeli
Gemüse-Allerlei

Crèmeschnitte

Abendessen

«Schweizer Klassiker» Gschwellti mit Chäs
und mit emene chline Fleischplättli

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*