

Menüplan Kühlewil

	Frühstück	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert	Abendessen
Montag 04. November	Buffet	Grüner Blattsalat Süsskartoffelsuppe	Trutenpiccata Tomatensauce Spaghetti Fenchel	Tofusteak Karottensauce Basmatireis mit Brunoise		Milch und Kaffee/Tee Gelberbsensuppe Mütschli
Dienstag 05. November	Buffet	Rettichsalat Gärtnerinnensuppe	Rindssaftplätzli Rosa Pfeffer Sauce Kartoffelstock Glasierte Randen	Blumenkohl Schnitzel Senfsauce Kartoffelstock Karotten	Haselnusszopf	Milch und Kaffee/Tee Tomatenrisotto Kräuterpesto
Mittwoch 06. November	Buffet	Grüner Blattsalat Kartoffel- Lauch-Cremesuppe	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Rösti Wirz à la Creme	Sauerkrautkuchen mit Creme Fraiche und Röstzwiebeln		Milch und Kaffee/Tee Wildterrinen Cumberlandsauce
Donnerstag 07. November	Buffet	Grüner Blattsalat Bouillon mit Gemüsestreifen	Quorn geschnetzeltes Käsesauce Schupfnudeln Kürbis aus dem Ofen	Randen Burger Knoblauchsauce Schwingerhörnli Sautierter Rosenkohl		Milch und Kaffee/Tee Aprikosenkuchen mit Rahm
Freitag 08. November	Buffet	Karottensalat Kürbis-Ingwer-Suppe	Zanderfilet Safran-Dill-Sauce Reis Blattspinat	Walliser Rösti mit Tomaten und Raclettekäse überbacken	Mangomousse	Milch und Kaffee/Tee Gemüsekräpfen mit Salat
Samstag 09. November	Buffet	Grüner Blattsalat Potage Bernoise	Hirschpfeffer Spätzli Glasierte Marroni Rosenkohl	Quornragout Rotwein- Pfeffersauce Spätzli Rotkraut		Milch und Kaffee/Tee Teigwaren Salat mit Cervelat
Sonntag 10. November	Buffet	Nüsslisalat mit Croutons Sellerie-Apfel-Suppe	Walliser Schweinsbraten Aprikosensauce Kartoffelgratin Saisongemüse	Linzenbraten Pilzrahmsauce Kartoffelgratin Saisongemüse	Apfelrahmtorte	Milch und Kaffee/Tee Schinkenteller Zopf / Brot

Unsere Gerichte können mit Alkohol zubereitet sein.

Wir verwenden aus Überzeugung Schweizer Fleisch, ansonsten wird es deklariert.

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen gibt die Küche gerne Auskunft.