

Menüplan

	Traditional	Vegi	Global
Montag 19. Oktober	Poulet Cordon bleu Pommes frites Rübligemüse Intern 08.60 / Extern 14.80 Fleisch: Schweiz	Grillkäse auf orientalischem Couscous Menusalat Intern 08.60 / Extern 14.80	Wildbratwurst Apfelsauce mit Preiselbeeren Kartoffelgratin Rosenkohl mit Ingwer und Speck Intern 11.00 / Extern 17.80
Dienstag 20. Oktober	Tessiner Braten Rotweinsauce Polenta Butterbohnen Intern 08.60 / Extern 14.80 Fleisch: Schweiz	Tortelli mit Steinpilzen Salbeirahmsauce Reibkäse Menusalat Intern 08.60 / Extern 14.80	Rehgeschnetzeltes Pfeffer-Cognacsauce Schupfnudeln Broccoli mit Mandel Intern 11.00 / Extern 17.80
Mittwoch 21. Oktober	Knusperfisch «Aioli» Dillreis Rahmspinat Intern 08.60 / Extern 14.80 Fleisch: Schweiz	Indische Linsencurry Basmatireis Menusalat Intern 08.60 / Extern 14.80	Hirsch Jägerschnitzel Waldpilzsauce Spätzli Rotkraut Intern 11.00 / Extern 17.80 Fleisch: Schweiz
Donnerstag 22. Oktober	Spaghetti «Förster Art» Mit einer Kräuterrahmsauce mit Pouletstreifen und Eierschwämmli Reibkäse Menusalat Intern 08.60 / Extern 14.80 Fleisch: Schweiz	Herbstliche Pinsa Mit Kürbis, Pilze und Raclettekäse Menusalat Intern 08.60 / Extern 14.80	Entenbrust Portwein-Orangensauce Kürbisrisotto Menusalat Intern 11.00 / Extern 17.80 Geflügel: Frankreich
Freitag 23. Oktober	Geräuchertes Schweinsnierstück Senf Kartoffel-Lauchgemüse Menusalat Intern 08.60 / Extern 14.80 Fleisch: Schweiz	Vegetarisches Mah Mee Mit frittierten Zwiebelringen Menusalat Intern 08.60. / Extern 14.80	Wildburger Im Ciabattabrot, Wildkräutersalat, Pfeiselbeeren, Mayonnaise, Käse und Pommes frites Menusalat Intern 11.00 / Extern 17.80 Fleisch: Schweiz

Themenbuffet

Montag: Rustico
Dienstag: Rustico
Mittwoch: Rustico
Donnerstag: Rustico
Freitag: Rustico
Intern 2.50 / 100g
Extern 3.40 / 100g

Für Fragen zu den einzelnen Gerichten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal vor Ort.
Öffnungszeiten: Montag – Freitag, 07.00 – 13.30 Uhr

CATERING SERVICES
MIGROS