

**Menüplan Woche 47****Mittagessen**

<b>Montag, 18. November</b>		<b>für externe Gäste CHF 23.00</b>	
Menüsalat und Pastinakencremesuppe Schweinsgeschnetztes Zürcher-Art Schwabenspätzle und Bohnen			
<b>Dienstag, 19. November</b>		<b>für externe Gäste CHF 23.00</b>	
Menüsalat und Erbsenpüreesuppe Pouletsaftbraten mit Sauerrahmsauce Kartoffelstock Krautstiel mit Kurkuma Birne Helene (zus. CHF 3.00)			
<b>Mittwoch, 20. November</b>		<b>für externe Gäste CHF 23.00</b>	
Menüsalat und Lauchsuppe Rindgeschnetztes mit Steinpilzen Spiralen-Teigwaren Rosenkohl mit Speck			
<b>Donnerstag, 21. November</b>		<b>für externe Gäste CHF 23.00</b>	
Menüsalat und Zucchetticremesuppe Gebratene Fleischkäsetranche mit Marsalajus (Schwein / Kalb) Maisküchlein und glasierte Kohlrabi Getränkter Zitronencake (zus. CHF 3.00)			
<b>Freitag, 22. November</b>		<b>für externe Gäste CHF 23.00</b>	
Menüsalat und Fenchelcremesuppe Sautierte Lachstranche mit Holländersauce (Norwegen) Schmelzkartoffeln und Rahmspinat			
<b>Samstag, 23. November</b>		<b>für externe Gäste CHF 23.00</b>	
Menüsalat und geröstete Griessuppe Leopold Blätterteigpastetli mit Fleischfüllung (Schwein / Kalb / Rind) Erbsen und Karotten			
<b>Sonntag, 24. November</b>		<b>für externe Gäste CHF 25.00</b>	
Menüsalat und Rindfleischbouillon mit Flädli Filet vom Schwein an Balsamicojus Teigwaren und Ratatouille Tiramisu im Glas (zus. CHF 3.00)			
<b>Wochenhit</b>	<b>für externe Gäste CHF 23.00</b>	<b>Vegimenü</b>	<b>für externe Gäste CHF 21.00</b>
Menüsalat und Tagessuppe Waadtländer Saucisson (Schwein) Bouillonkartoffeln und Rahmlauch		Menüsalat und Tagessuppe Appenzeller-Chähshörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	

**Alle Menüs mit Nachservice.**

**Wir verwenden ausschliesslich Fleisch, Brot und Backwaren mit Schweizer Herkunft. Ausnahmen werden auf dem Menüplan deklariert. Leiden Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an die Restaurations-Mitarbeitenden.**