



Menüplan der Woche

	Mittagsmenü (inkl. Suppe, Salat, Dessert)		Abendessen	Abend Alternative
	Menü 1	Menü 2		
Mo 16.07.	Hackbraten Kartoffelstock Gebratene Zucchetti	Spätzligratin mit Gemüse und Käse	Fotzelschnitte mit Kirschenkompott	<ul style="list-style-type: none"> • Griessbrei mit Kirschenkompott • Käseteller garniert • Schinken mit Spiegelei
	Ovomaltine Mousse			
Di 17.07.	Schweinsrahmschnitzel Nudeln Gartenerbsen	Blätterteig Gemüse Jalousie Sauerrahmsauce	Capuns Val Lumnezia	<ul style="list-style-type: none"> • Milchreis mit Apfelmus • Crêpes mit Konfitüre • Rührei mit Schinken
	Früchte Kompott			
Mi 18.07.	Panierte Pouletbrust Country Cuts Schwarzwurzeln à la crème	Aubergine/Zucchetti Piccata auf Tomatenspaghetti	Belegte Brötli mit Schinken, Spargeln und Ei	<ul style="list-style-type: none"> • Griessbrei mit Aprikosenkompott • Käsewähe mit Salat • Birchermüesli
	Orangen-Zitronencreme			
Do 19.07.	Kalbsvoressen Polenta Kohlrabi mit Dillöl	Tomaten Risotto Maison	Russischer Salat garniert mit Ei und Salami Röggelibrötli	<ul style="list-style-type: none"> • Griessbrei mit Apfelmus • Teigwarengratin • Crêpes mit Konfitüre
	Fruchttörtchen			
Fr 20.07.	Gebratene Saiblingsfilets mit frischen Kräutern Salzkartoffeln Blattspinat	Glarner Ziegerhörnli Apfelkompott	Apfelrösti mit Vanillesauce	<ul style="list-style-type: none"> • Milchreis mit Apfelmus • Schweinswürstli mit Brot • Melonen Rohschinken
	Vanilleflan mit Mocca Sauce			
Sa 21.07.	Spaghetti Bolognese oder Tomatensauce Parmesan gerieben	Panierte Quornschnitzel Pommes frites Gemüse	Wienerli im Teig mit Salat	<ul style="list-style-type: none"> • Milchreis mit Zwetschgenkompott • Tortelloni Napoli • Tomaten Mozzarella
	Karottencake			
So 22.07.	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti Broccoli	Offene Bauernomelette mit Gemüsewürfeli	Terrine und Pastete garniert mit Waldorfsalat Dinner Brötli	<ul style="list-style-type: none"> • Griessbrei mit Apfelmus • Backcamembert mit Salat • Spaghetti Pesto
	Coupe Heisse Liebe			

Reservationen nehmen entgegen: Bistro Guggerzyt: 081 415 25 45 / Guggerbachstube-Cafeteria: 081 415 25 15

Fleischherkunft: Schweiz

Die Gerichte können Spuren von: Glutenhaltigem Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Sulfite, Lupinen, Meeresfrüchte **enthalten!**