



Menüplan der Woche

	Mittagsmenü (inkl. Suppe, Salat, Dessert)		Abendessen	Abend Alternative
	Menü 1	Menü 2		
Mo 26.03.	Schweinsvoressen Teigwaren Ratatouille	Kartoffel Gnocchi mit Gemüse an Kräuterrahmsauce	Wienerli mit Kabis und Karottensalat Bürli	<ul style="list-style-type: none"> Milchreis mit Apfelmus Birchermüesli Gemüse Wähe
	Süssmostcrème			
Di 27.03.	Geschmorter Kalbsschulterbraten Kartoffel Krokette Ofen Tomate	Pochiertes Ei auf Blattspinat und Salzkartoffeln	Toast Hawai mit Salat	<ul style="list-style-type: none"> Griessbrei mit Aprikosenkompott Tomaten Mozzarella Gerstensuppe
	Orangensorbet mit Grand Marnier			
Mi 28.03.	Pouletragout süss-sauer Trockenreis Broccoli	Spaghetti Napoli mit Parmesan	Apfelwähe mit Rahm	<ul style="list-style-type: none"> Griessbrei mit Apfelmus Melone mit Schinken Fleischwegge mit Salat
	Gemischter Früchtekompott			
Do 29.03.	Rindfleischvogel Kartoffelstock Rotkraut	Blätterteig Pastetli mit Pilzragout	Spinat Ricotta Ravioli an Basilikumsauce mit Tomatenwürfel	<ul style="list-style-type: none"> Milchreis mit Apfelkompott Rührei mit Schinken Crêpes mit Konfitüre
	Caramelköppli mit Rahm			
Fr 30.03.	Salatbuffet Riesling Crèmesuppe Auf der Haut gebratenes Zanderfilet Zitronen Thymianbutter Blattspinat Schnittlauch Kartoffeln Fr. 30.00		Käse vom Wagen mit Trauben und Nüssen Vollkornbrötli	<ul style="list-style-type: none"> Milchreis mit Apfelmus Heisse Knopfurst mit Brot und Senf Salatteller mit Ei
	Krokant Parfait mit Passionsfruchtsauce			
Sa 31.03.	Spaghetti Maison (Tomatensauce/Rahm Schinkenstreifen)	Grillierter Ziger Frischkäse auf Gemüse Couscous	Quark Früchteauflauf mit Vanillesauce	<ul style="list-style-type: none"> Griessbrei mit Zwetschgenkompott Tomaten Mozzarella Salsiz und Bergkäse
	Joghurtcreme mit Brombeeren			
So 01.04.	Entenleber Terrine auf Spargelragout Kraftbrühe mit Flädli und Gemüsestreifen Bündner Gitzi Stotzen gebraten Kräuterjus Grüne Bohnen Bäckerin Kartoffeln Fr. 35.00		Geräucherter Lachs garniert Toast und Butter	<ul style="list-style-type: none"> Griessbrei mit Apfelmus Spaghetti Napoli Birchermüesli
	Weisses Schokoladenmousse Serviert in einer Schokoladen Tulpe Himbeersauce			

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!**