



# Menüplan der Woche

Mittagsmenü (inkl. Suppe, Salat, Dessert)

Menü 1

Menü 2

Abendessen

Abend Alternative

<b>Mo</b> 30.01.	Pouletragout Maison Tomaten Risotto Schwarzwurzel  Vanilleköpfler mit Granatapfel Sauce	Gemüse Wähe mit Sauerrahm - Sauce	Griess-Auflauf mit Rhabarber Sauce	<ul style="list-style-type: none"> <li>Milchreis mit Kirschen</li> <li>Gehacktes mit Hörnli</li> <li>Salamiteller mit Käse</li> </ul>
<b>Di</b> 31.01.	Kalbsbratwurst Zweibelsauce Pommes frites Gartenerbsen  Schokoladencreme mit Birnen	Gefüllte Peperoni mit Couscous und Gemüse Kräutersauce	Gebratene Kartoffel Gnocchi mit Pesto und Gorgonzolasauce	<ul style="list-style-type: none"> <li>Griessbrei mit Apfelmus</li> <li>Rindstartar mit Toast und Butter</li> <li>Rührei Natur</li> </ul>
<b>Mi</b> 01.02.	Vegi Geschnetzeltes Paprikasauce Spätzli Blumenkohl  Quarkknödel auf Aprikosensauce	Kichererbsen Ragout Gemüsekräuter - Rahmsauce	Käsesalat garniert St. Galler Brot Früchte-Chutney	<ul style="list-style-type: none"> <li>Griessbrei mit Aprikosenkompott</li> <li>Spaghetti Napoli</li> <li>2 Spiegelei mit Brot</li> </ul>
<b>Do</b> 02.02.	Hackbraten Rosmarin - Jus Kartoffelstock Karotten  Stracciatella Mousse	Gebratener Reis mit Gemüse, Feta und Pilzen	Hörnli Carbonara	<ul style="list-style-type: none"> <li>Milchreis mit Beerenragout</li> <li>Tomaten Mozzarella</li> <li>Crêpes mit Konfitüre</li> </ul>
<b>Fr</b> 03.02.	St. Pierre filets Piccata Tomatensauce Safran nudeln Broccoli  Citronencakes	Tortilla gefüllt mit Gemüse und Käse Kräuter-Rahmsauce	Melone mit Rohschinken garniert Tessiner Brot	<ul style="list-style-type: none"> <li>Milchreis mit Apfelschnitz</li> <li>Käsespätzli mit Röstzwiebeln</li> <li>Rührei Natur</li> </ul>
<b>Sa</b> 04.02.	Steinpilzravioli Bolognaise Sauce Ruccola Parmesan Spähne  Pfirsich Kompott	Gemüseragout im Blätterteig Pastetli	Schinken - Käsetoast Saisonsalat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Griessbrei mit Zwetschgenkompott</li> <li>Birchermüesli garniert</li> <li>Fleischsalat</li> </ul>
<b>So</b> 05.02.	Rosa gebratenes Lammnierstück Provençales - Sauce Kartoffel Gratin Ratatouille  Joghurtglace mit Rötlikirschen	Gebackener Camembert Tagesbeilagen	Apfelküchlein Vanillesauce	<ul style="list-style-type: none"> <li>Griessbrei mit Pfirsich</li> <li>Salatteller mit Ei</li> <li>Weisswurst mit Senf und Brot</li> </ul>

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

Fleischherkunft: Kalb, Schwein, Geflügel CH, Rind CH/BR\*/IR/AR\*, Lamm CH/IR/AU\*, Kaninchen CH/HU, Fisch CH/

Atlantik, Mittelmeer. Für weitere Infos zu Allergenen in einzelnen Gerichten wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

\* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.