



# Menüplan der Woche

|                     | Mittagsmenü (inkl. Suppe, Salat, Dessert)                                  |   | Abendessen  | Abend Alternative   |
|---------------------|--|---|---|---|
|                     | Menü 1   | Menü 2  |   |   |
| <b>Mo</b><br>14.01  | Gebratenes Schweinsnierstück<br>Cantadou Sauce<br>Country Cuts<br>Broccoli | Fenchel-Gemüsewähe mit Oliven                                     | Topfenknödel auf Zwetschgengröstel                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Griessbrei mit Apfelmus</li> <li>Rührei mit Schinken</li> <li>Käseteller mit Nüssen</li> </ul>                         |
|                     | Apfel-Joghurt Mousse   |   |   |   |
| <b>Di</b><br>15.01. | Kalbsvressen<br>Griessgnocchi<br>Grill Tomate                              | Gebackene Champignons<br>Remouladensauce<br>Tagesbeilage          | Walliser Toast (Schinken, Birnen, Käse) mit Salat | <ul style="list-style-type: none"> <li>Milchreis mit Aprikosenkompott</li> <li>Birchermüesli mit Weggli</li> <li>Melonen mit Rohschinken</li> </ul>           |
|                     | Waldbeeren Grütze  |   |   |   |
| <b>Mi</b><br>16.01. | Maispoularden Brust<br>Gorgonzolasauce<br>Kartoffel Galetten<br>Kefen      | Gefüllte Peperoni mit Ebly, Lauch, Karotten und frischen Kräutern | Wurstsalat garniert<br>Wellness Brötli            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Griessbrei mit Kirschenkompott</li> <li>Spiegeleier mit Schinken</li> <li>Spaghetti Napoli</li> </ul>                  |
|                     | Mandelköpfler mit Kirschensauce  |   |   |   |
| <b>Do</b><br>17.01. | Schweins-Rahmschnitzel<br>Spiralen<br>Karotten                             | Polenta mit Birnen und Käse überbacken                            | Gulaschsuppe<br>Holzofenbrot                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Milchreis mit Apfelmus</li> <li>Tomaten mit Mozzarella</li> <li>Kalter Fleischteller</li> </ul>                        |
|                     | Süssmostcrème mit Rahm   |   |   |   |
| <b>Fr</b><br>18.01. | Saiblingsfilet gebraten<br>Salzkartoffeln<br>Gebratene Zucchetti           | Spaghetti mit Gemüsebolognaise                                    | Hüttenkäse mit Melonen und Coppa garniert         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Milchreis mit Himbeeren</li> <li>Kartoffelgnocchi an Kräutersauce</li> <li>Crêpes mit Konfi</li> </ul>                 |
|                     | Cassata mit Schlagrahm   |   |   |   |
| <b>Sa</b><br>19.01. | Blätterteigpastetli<br>Maison<br>Trockenreis<br>Erbsen und Karotten        | Back Camembert auf Gemüseragout                                   | Geflügelterrinen und Kalbfleischpastete garniert  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Griessbrei mit Apfelschnitzen</li> <li>Rührei mit Tomaten auf Toast</li> <li>Apfelchüechli mit Vanillesauce</li> </ul> |
|                     | Pfirsich Kompott   |   |   |   |
| <b>So</b><br>20.01. | Kalbsgeschnetzeltes<br>Zürcher Art<br>Rösti<br>Bohnen Bündeli              | Panierte Aubergine und Zucchetti auf Tomatenrisotto               | Käseküchlein mit Salat                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Griessbrei mit Apfelmus</li> <li>Franz. Omelette mit Steinpilzen</li> <li>Ger. Lachs garn.</li> </ul>                  |
|                     | Mascarpone Crème mit 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, Krebstieren, Eier, Fisch, Erdnüssen, Soja, Milch, Nüssen, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen, Meeresfrüchten enthalten!