



Menüplan der Woche

	Mittagsmenü (inkl. Suppe, Salat, Dessert)		Abendessen	Abend Alternative
	Menü 1	Menü 2		
Mo 14.09.	Truthahn Schnitzel mit Estragon- Rahmsauce Feine Nüdeli Karotten/Schalotten Quarkschnitte mit Heidelbeersauce	Kartoffel-Knödel mit Tomatenragout	Käsetoast mit Spiegelei	<ul style="list-style-type: none"> • Griessbrei mit Pflirsichmus • Lasagne al Forno • Wurstsalat mit Zwiebeln
Di 15.09.	Schweinhalsbraten Rösti-Taler Blumenkohl Mornay Vermicelles mit Rahm	Gemüse-Pilz-Paella mit Oliven	Blätterteig Schinken Gipfel mit gemischtem Salat	<ul style="list-style-type: none"> • Milchreis/Kompott • Davoser Alpkäse/Brot/Butter • Rohschinken und Bresaola
Mi 16.09.	Hirschgeschnetzeltes Preiselbeer-Pflirsich Spätzli Rosenkohl Frischer Fruchtsalat mit Sorbet	Linsen-Eintopf mit Kartoffeln	Griess Schnitte gebraten Kirschenkompott	<ul style="list-style-type: none"> • Café Complet • Salsiz garniert • Rührei mit Käse und Schnittlauch
Do 17.09.	Schweinsgulasch ungarische Art Polenta Schwarzwurzeln Weisse Schoggimousse mit Erdbeerragout	Spinatwähe	Gschwellti und Käseauswahl vom Buffet	<ul style="list-style-type: none"> • Griessbrei mit Apfelmus • Hörnlisalat mit Schinken • Kalter Braten mit Tomaten
Fr 18.09.	Zanderfilet mit Brösel-Kruste Dézalay-Weinsauce Pilavreis mit Gemüse Orangenschaumcrème mit Löffelbiscuits	Härdöpfel-Gemüse Auflauf mit Eierschwämmli	Hühner-Suppentopf (Gemüse, Fideli und Pouletfleisch) Frische Baguette	<ul style="list-style-type: none"> • Milchreis mit Kompott • Gemüsesalat mit Salami und Ei • Käseschnitte mit Rucola
Sa 19.09.	Kartoffel Pizza (Tomaten, Mozzarella, Speck und Champignons) Biscuit-Citrus Rolle mit Haselnuss-Schokosauce	Spaghetti mit Pesto- Tomatensauce Sprinz gehobelt	Aufschnitt Teller mit Käseaufstrich Brot und Butter	<ul style="list-style-type: none"> • Griessbrei mit Aprikosenmus • Crêpes mit Konfi • Käsesalat mit Trauben
So 20.09.	Kalbsbraten Hohrücken Tagliatelle Broccoli mit Mandeln Bayrische Crème *Williams*	Gemüse Tortilla mit Vinaigrette	Apfelchüechli Vanillesauce	<ul style="list-style-type: none"> • Griessbrei mit Apfelkompott • Melone mit Parmaschinken • Thunfisch-Salat

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.