



Menüplan der Woche

Mittagsmenü (inkl. Suppe, Salat, Dessert)

Menü 1

Menü 2

Abendessen

Abend Alternative

Mo 08.11.	Szegediner Schweinsragout Teigwaren Karotten	Vegetarisches Bami-Goreng	Kartoffel-Griess Gnocchi an Kräuter Gemüsesauce	<ul style="list-style-type: none"> Griessbrei mit Aprikosenkompott Käseteller garniert Rührei Nature
	Ovomaltine Mousse			
Di 09.11.	Gekochter Schinken Senfsauce Rösti Galetten Grüne Bohnen	Seitan Geschnetzeltes an Gemüserahmsauce Tagesbeilagen	Birchermüesli garniert Weggli	<ul style="list-style-type: none"> Griessbrei mit Apfelschnitz Kaspressknödel mit Kabissalat Teigwaren Gratin
	Süessmost Crème			
Mi 10.11.	Rindsgeschnetzeltes Paprikasauce Polenta Blumenkohl	Kartoffel Gnocchi mit Gemüsewürfeli an Basilikum Sauce	Pizza Maison Gemischter Salat	<ul style="list-style-type: none"> Milchreis mit Kirschenkompott 2 Spiegelei mit Brot Omelette mit Konfi
	Glacé mit Rahm			
Do 11.11.	In Kokos panierte Pouletbrust auf Curryrahmsauce Trockenreis mit Früchten	Gefüllte Röstipastetli mit Gemüse ragout an Kräuterrahmsauce	Gebratene Hörnli mit Ei und Schinken	<ul style="list-style-type: none"> Milchreis mit Apfelmus Salatteller mit Ei Crevetten Cocktail
	Marmor Cake			
Fr 12.11.	Egli Knusperli Mayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat	Linsen Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln	Kalter Fleischsteller mit Essig Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> Griessbrei mit Pfirsichkompott Birchermüesli Rührei mit Tomatenwürfel
	Caramelflan mit Fruchtsauce			
Sa 13.11.	Waadländer Saucisson auf Kraut Pizzokels	Polentaschnitte mit Birnen und Käse überbacken	Blätterteig Pastetli Maison	<ul style="list-style-type: none"> Milchreis mit Zwetschgen Käsesalat garniert Früchte Cocktail mit Naturjoghurt
	Weisse Schokoladen Mousse			
So 14.11.	Kalbsschulter Braten Rotweinsauce Williams Kartoffeln Glasierte Karotten	Spätzli Pfanne mit Gemüse	Bündner Rohschinken mit Melonen Fächer Tessiner Brot und Butter	<ul style="list-style-type: none"> Griessbrei Kompott Polenta Schnitte überbacken Rührei mit Schnittlauch
	Zimt Panna Cotta mit Zwetschgen			

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 nichtthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.