



Menüplan der Woche

	Mittagsmenü (inkl. Suppe, Salat, Dessert)		Abendessen	Abend Alternative
	Menü 1	Menü 2		
Mo 11.02.	Schweinsbratwurst Zwiebelsauce Kartoffelgratin Ratatouille Mandelflan mit Fruchtsauce	Tofuspiess auf Kräuterteigwaren Tagesgemüse	Belegte Brötli mit Schinken, Spargeln und Ei	<ul style="list-style-type: none"> • Griessbrei mit Apfelschnitzen • Rührei mit Schinken • Tomaten mit Mozzarella
Di 12.02.	Lammragout mit Pilzen Teigwaren Blumenkohl Vanillecrème mit Cognac	Blätterteig Pastetli mit Gemüse- und Pilzfüllung Tagesgemüse	Waadtländer Käse Ramequin	<ul style="list-style-type: none"> • Griessbrei mit Apfelmus • Chicken Nuggets mit Salat • Salamteller garniert
Mi 13.02.	Poulet Cordon Bleu Pommes frites Grüne Bohnen Pfirsich Kompott	Quornschnitzel Grüne Thai-Currysauce Früchtereis	Spaghetti Napoli Parmesan	<ul style="list-style-type: none"> • Milchreis mit Zwetschgenkomp. • Kaffee Komplett • Crevetten-Cocktail mit Toast und Butter
Do 14.02.	Schweinsschulter Braten Griess Gnocchi Gemüse Allerlei Marmorkuchen	Gefüllte Zucchini mit Ebly, Lauch, Karotten und Käse	Kalter Teller garniert	<ul style="list-style-type: none"> • Griessbrei mit Brombeerkompott • Tortellini Napoli • Spiegelei mit Schinken
Fr 15.02.	Fischknusperli Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat Crèmeschnitte	Sellerie Piccata auf Spaghetti Napoli	Rada`s Apfelrösti mit Vanillesauce	<ul style="list-style-type: none"> • Milchreis mit Apfelmus • Kartoffelwurst mit Salat • Käseteller mit Nüssen
Sa 16.02.	Schwingerhörnli mit Bolognaise und Parmesan Topfenstrudel mit Fruchtsauce	Hirsotto mit Cherrytomaten und Mozzarella	Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	<ul style="list-style-type: none"> • Milchreis mit Aprikosen • Crêpes mit Konfi • Salatteller mit Melonen
So 17.02.	Rindsschmorbraten Sellerie-Kartoffelstock Romanesco Mascarponecrème mit Rötelikirschen	Teigwaren Gratin	Melonen mit Bündnerfleisch Dinner Brötli	<ul style="list-style-type: none"> • Griessbrei mit Apfeschnitz • Birchermüesli garniert • Rührei mit Tomaten

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!**