

Menüs Mittagessen

Woche 10 08.03. - 14.03.2010



Menü 1

Menü 2 leicht

Menü vegetarisch

Montag

Kressesamtsuppe
Chickencurry
Orientalischer Reis
Früchttegarnitur

Kaltes Sabayon "Don Camillo"

Kressesamtsuppe
Schweinsfilet im Blatt
Zitronensauce
Basilikumstumpf
Seeländer Gemüse

Kaltes Sabayon "Don Camillo"

Kressesamtsuppe
Bananenkräpfen
Currysauce
Orientalischer Reis
Salat

Kaltes Sabayon "Don Camillo"

Dienstag

Ratatouillesuppe
Cordon bleu
Yorkshire Pudding
Bohnen

Orangenkuchen

Ratatouillesuppe
Felchenfilets aus dem Bielersee
mit Zitronenkruste
Rahmudeln
Gemüseflan

Orangenkuchen

Ratatouillesuppe
Gefüllte Champignonköpfe
Buchweizenpilaf
Tomaten mit Erbsen
Salat

Orangenkuchen

Mittwoch

Geflügelcremesuppe
Indisches Lammvoressen
Trockenreis
Marinierte Auberginen

Beeren mit Streusel

Geflügelcremesuppe
Kalbrücken mit Rosmarin gebraten
Madeirasauce
Süsskartoffelkuchlein
Rahmspinat

Beeren mit Streusel

Geflügelcremesuppe
Burrito mit mexikanischem
Gemüse gefüllt
Avocadopüree und Sauerrahm
Salat

Beeren mit Streusel

Donnerstag

Maissüpli
Schweinsröllchen nach Toscanerart
Penne
Stangensellerie

Passionsfruchtterrine

Maissüpli
Riesenkrevetten
in Tandoori gebraten
auf Gemüserisotto
mit Basilikumpesto

Passionsfruchtterrine

Maissüpli
Gemüselasagne
mit Pilzen
und Mozzarella
Salat

Passionsfruchtterrine

Freitag

Rotes Curry - Thaysüpli
Gefüllter Kaninchenschenkel
Polenta
Rüebli

Basler Leckerlimousse mit Zwetschgen

Rotes Curry - Thaysüpli
Doppeltes Entrecote
Rotweinjus
Schupfnudeln mit Rosmarin
Blumenkohl

Basler Leckerlimousse mit Zwetschgen

Rotes Curry - Thaysüpli
Quinoa mit süss-saurem Gemüse
Knoblauchbruschetta
Salat

Basler Leckerlimousse mit Zwetschgen

Samstag

Rindskraftbrühe mit Blätterteigstängeli
Kalbgeschnetzeltes
in Senfsauce
Bäckerinnenkartoffeln
Schwarzwurzeln mit Kräuter
Himbeerenschnitte

Rindskraftbrühe mit Blätterteigstängeli
Pochiertes Pangasiusfilet
an Randensauce
Cous - cous
Gefüllte Zucchini
Himbeerenschnitte

Rindskraftbrühe mit Blätterteigstängeli
Crêpe mit Käsefüllung
Zucchini und Schwarzwurzeln
Salat

Himbeerenschnitte

Sonntag

Minestrone
Rindsbraten in Barolosauce
Gersotto
Gemüsezwiebel glasiert

Flan caramel

Minestrone
Rindbraten in Barolosauce
Kartoffelstock
Mischgemüse

Flan caramel

Minestrone
Maispizza
Salat

Flan caramel

Fleischdeklaration:
Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Geflügel: Schweiz
Entenbrust und Kaninchen: Ungarn
Lamm: Neuseeland

bon appétit

Menüs Abendessen

Woche 10 08.03. - 14.03.2010



Menu 1

Menü 2 vegetarisch

Wochenhit

jeweils von Montag - Sonntag

Montag

Bündnerfleisch
mit Rollgerstensalat
Urdinkelbrötchen
Blattsalat

Gebratene Pizzokels mit Gemüse
Blattsalat

Pastetli
mit Kalbfleisch - Pilzfüllung
Reis
Blattsalat

Mascarpone mousse mit Brombeeren

Mascarpone mousse mit Brombeeren

Tagesdessert

Dienstag

Artischocken-Selleriesalat
mit Rauchlachsroulade
10-Kornbrötli
Salat

Ravioli mit Ricotta gefüllt
mit Kräutersauce
Salat

Frischer Fruchtsalat mit Lychees

Frischer Fruchtsalat mit Lychees

Mittwoch

Hörnliauflauf mit Speck und Mozzarella
Blattsalat

Gemüsesuppe
Apfelkuchen
nach Grossmutter's Art
Schlagrahm

Stracciatellacreme

Stracciatellacreme

Donnerstag

Entenfilet mit Pistazien im
Bresaola und marinierten Dörrfrüchten
Försterbrötli
Salat

Auberginenrollen
mit Sellerie - Kartoffel - Meringue
Kräutersauce
Salat

Streuselkuchen mit Vanillesauce

Streuselkuchen mit Vanillesauce

Freitag

Pouletsatayspiessli
mit Gemüsejalousie
Salat

Antipasta mit Hüttenkäse
Bauernbrötli
Salat

Apfel - Birnenkompott

Apfel - Birnenkompott

Samstag

Schinken - Spargeln - Rollen gratiniert
Gemischter Salat

Käseteller
Geschwellte Kartoffeln
Gemischter Salat
Ruchbrot

Zweierlei Melonencocktail

Zweierlei Melonencocktail

Sonntag

Spaghetti Bolognese
Salat
Reibkäse

Café complet
Hausgemachter Zopf

Mandelcake

Mandelcake

Fleischdeklaration:

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Geflügel: Schweiz

Entenbrust und Kaninchen: Ungarn

Lamm: Neuseeland

bon appétit

Preisliste



Mittagmenü

11.00 - 13.30 Uhr

Menü oder leichtes Menü

– ohne Dessert	16.–
– mit Dessert	18.–

Fleisch oder Fisch vom Tagesmenü und Salat vom Buffet

– ohne Dessert	16.–
– mit Dessert	18.–

Vegetarisches Menü

– ohne Dessert	14.50
– mit Dessert	16.50

Kindermenü	8.50
Kindermenü vegetarisch	6.50

Abendmenü

17.30 - 19.30 Uhr (Samstag und Sonntag bis 18.30 Uhr)

Menü oder vegetarisches Menü

– ohne Dessert	14.50
– mit Dessert	16.50

Kindermenü	8.50
Kindermenü vegetarisch	6.50

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer