



Menüplan vom 3. Dezember – 9. Dezember 2018

Montag, 3. Dezember ****	Dienstag, 4. Dezember ****	Mittwoch, 5. Dezember ****	Donnerstag, 6. Dezember ****	Freitag, 7. Dezember ****	Samstag, 8. Dezember ****	Sonntag, 9. Dezember ****
<p>Tagesmenü Saisonaler Blattsalat mit Radiesli</p> <p>Bouillon mit Griess-Klösschen oder Jus</p> <p>Emmentalerschnitzel mit Metzgersauce Dauphine Kartoffeln Krautstiel</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagesmenü Stangenselleriesalat mit Birnen und Sultaninen</p> <p>Maiscremesuppe oder Jus</p> <p>Pariserschnitzel mit Petersiliensauce Lyoner-Kartoffeln Lauchgemüse</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagesmenü Saisonaler Blattsalat mit Tomatenpreussen</p> <p>Zucchettisuppe oder Jus</p> <p>Schweinsvoressen mit Oliven und Dörrtomaten Spinatnudeln Gedämpfte Kohlrabi mit Kräutern</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagesmenü Gurkensalat süss-sauer</p> <p>Asiatische Gemüsesuppe oder Jus</p> <p>Pouletgeschnetzeltes Casimir Mandel-Reis Früchtegarnitur</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagesmenü Saisonaler Blattsalat mit Brotwürfel</p> <p>Fenchelsuppe oder Jus</p> <p>Cinque Pii (Penne, Tomaten, Schinken, Rahm, Peterli)</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagesmenü Nüsslisalat mit Ei</p> <p>Gemüsecremesuppe oder Jus</p> <p>Gehacktes mit Hörnli Hausgemachtes Apfelmus</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagesmenü Saisonaler Blattsalat mit geröstete Kernen</p> <p>Kürbiscremesuppe oder Jus</p> <p>Mit Honig glasierter Schweinsbraten Kartoffelgratin Saisonales Gemüse</p> <p>Dessert</p>
<p>****</p> <p>Vegimenü Saisonaler Blattsalat mit Radiesli</p> <p>Bouillon mit Griess-Klösschen oder Jus</p> <p>Bulgurschnitzel mit karamellisierter Eschalottensauce auf Zucchettipürree Dauphine Kartoffeln</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p>Vegimenü Stangenselleriesalat mit Birnen und Sultaninen</p> <p>Maiscremesuppe oder Jus</p> <p>In Sesam gebratene Fetaschnitzel mit Petersiliensauce Lyoner-Kartoffeln Lauchgemüse</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p>Vegimenü Saisonaler Blattsalat mit Tomatenpreussen</p> <p>Zucchettisuppe oder Jus</p> <p>Käseravioli mit Preiselbeersauce auf Wirsinggemüse</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p>Vegimenü Gurkensalat süss-sauer</p> <p>Asiatische Gemüsesuppe oder Jus</p> <p>Tofuwürfel und Cashewnüsse Currysauce Mandel-Reis Früchtegarnitur</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p>Vegimenü Saisonaler Blattsalat mit Brotwürfel</p> <p>Fenchelsuppe oder Jus</p> <p>Gebratenes Forellenfilet (IT) Dillsauce Dampfkartoffeln Blattspinat</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p>Vegimenü Nüsslisalat mit Ei</p> <p>Gemüsecremesuppe oder Jus</p> <p>Chäshörnli Röstzwiebeln Hausgemachtes Apfelmus</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p>Vegimenü Saisonaler Blattsalat mit geröstete Kernen</p> <p>Kürbiscremesuppe oder Jus</p> <p>Lachsragout an Kräutersauce in Kartoffelkörnchen Saisonales Gemüse</p> <p>Dessert</p>

Tages-/Vegimenü:
Sonntagsmenü:
Fleischdeklaration :

Fr. 18.50
Fr. 25.00

Kalb-, Rind-, Schweinefleisch: Metzgereibetriebe Herisau und Schweiz Pouletfleisch: Frankreich/Schweiz Lamm: Neuseeland