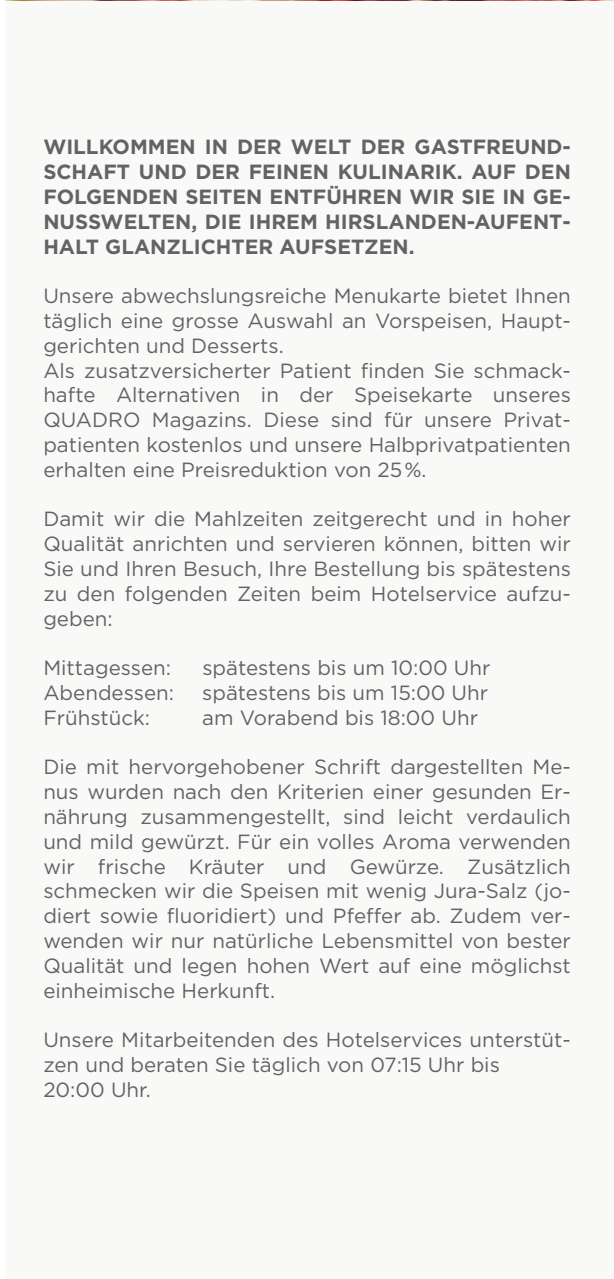




DONNERSTAG
14. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

Schaumsuppe von Knollensellerie
oder
Sautierte Kammuschel (FAO61)
mit Kefen und Orangen-Chutney
oder
Rüeblsaft

Rindsgeschnetzeltes Stroganov (ARG/2)
mit Sauerrahm,
Spätzle und buntes Ofengemüse
oder
Glasierte Kalbshaxe mit Malzbier
und Speckstreifen,
Polenta und grüne Bohnen
oder
Überbackene Äplermagronen
mit Apfelmus und knusprigen Zwiebeln

Schweden-Kirschkuchen

ABENDMENU

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen
oder
Kopfsalat mit Kernen
oder
Nektar von weissem Pfirsich

Medaillon vom Saku-Thunfisch (FAO71)
auf Limettensauce,
gemischter Reis und Pfälzer-Karotten
oder
Ravioli gefüllt mit Saisonpilzen,
gebratener Romanesco und Schnittlauch
oder
Würfel von schottischem Rauchlachs (FAO27)
auf Gurkensalat mit roten Zwiebeln,
Baguette

Aprikosencrème mit Thymian

FREITAG
15. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

Erbsenschaumsuppe mit Pfefferminze
oder
Sautierte Riesenkrevette (VN)
mit Ananas und Popcorn
oder
Saft von Stromberger Pflaume

Grillierte "Brüggli Forelle" (FAO05) mit
Tomaten-Vinaigrette,
Kartoffeln und Erbsen-Gemüse
oder
Gebratenes Schweinssteak
mit Majoran-Jus,
Herzogin-Kartoffeln und buntes Gemüse
oder
Gebratene Kartoffelravioli
mit Spinat-Ricotta-Füllung und Trüffelsauce

Stracciatella-Glacé

ABENDMENU

Maiscrèmesuppe
oder
Lollosalat mit Bierrettich
oder
Preiselbeersaft

Huftsteak vom Rind (URU/2)
mit Sojasauce und Galgant,
Korianderreis und Pak Choi
oder
Ofenkartoffel gefüllt mit Seitan-Bolognese,
Sauerrahm und Coleslaw-Salat
oder
Auserlesener Käseteller mit Feigen
und hausgemachtem Birnenbrot,
Raclette-Kartoffeln

Vanille-Quarkschaum mit Johannisbeeren

SAMSTAG
16. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

Geflügelcrèmesuppe
oder
Zweierlei vom irischen Lachs (FAO27)
auf Eiweiss-Baguette
oder
Holundersaft

Gebratener Kabeljau im Ei (FAO27)
mit Zitronensauce,
Kartoffeln und Kefen
oder
Gebratenes Lammrückenfilet (AUS/2)
mit Estragon-Jus,
mediterranes Kartoffelgemüse
oder
Quiche mit Frischkäse, Frühlingslauch und
grünen Spargeln

Blaubeer Tiramisu

ABENDMENU

Fenchelsuppe mit Safran
oder
Eisbergsalat mit Rucolaspitzen
oder
Saft von Datterino Tomaten

Sautiertes Kalbshacksteak mit Salbeisauce,
Kartoffelstock und feine grüne Bohnen
oder
Dim Sum von Edamame mit bunten Karotten
und Miso-Sauce
oder
Lyoner-Wurstsalat mit Zwiebeln,
Essiggurken und Schnittlauch,
Grahambrot

Wähe mit Waldbeeren

SONNTAG
17. AUGUST 2025

MITTAGSMENU

Asiatische Nudelsuppe mit Gemüse
oder
Geräucherte Brust von der Barbarie Ente (FRA)
mit Mango-Chutney
oder
Randensaft

Glasierter Kalbsrücken
mit Kerbel und Balsamico-Jus,
Gemüsenudeln
oder
Lasagne al forno
mit Rindfleisch,
Tomaten und Grana Padano
oder
Pochiertes Landei auf Rahmspinat,
Kartoffelpüree und Trüffelsauce

Eisparfait mit weissem Pfirsich

ABENDMENU

Gartenkräutersuppe
oder
Gemischte Blattsalate
oder
Heidelbeersaft

Sautierte Brust von der Maispoularde
mit Petersiliensauce,
Schupfnudeln und bunte Karotten
oder
Blätterteigschnecken gefüllt mit
Tomaten und Kräuterseitlingen
oder
Tranchen vom Parmaschinken (ITA)
mit Rucola, Sbrinz und Limettenöl,
Olivenbrot

Eierlikörmousse mit Erdbeeren

MENU

11. BIS 17. AUGUST 2025

