

# Speisekarte



22. – 28. November 2021

## Wochen - Hit

Kutteln  
an Tomatensauce mit Kümmel  
Salzkartoffeln



## Vegi - Hit

Rösti-Pastetli  
mit Ratatouille-Gemüse



## Salat - Hit

Salat-Teller  
auf Wunsch mit Fleischbeilage  
vom Menu oder vom Wochenhit



Die verschiedenen Hit-Angebote bieten wir Ihnen gerne jeden Mittag an.  
Für Informationen zu Inhaltsstoffen in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

### Deklaration über die Herkunft von verwendetem Fisch und Fleisch

Rind	CH, UY	Thunfisch	Ostatlantik, Ghana
Schwein	CH	Dorsch / Kabeljau	Nordatlantik
Wurstwaren, Trockenfleisch	CH	Lachs	Nordatlantik
Kalb	CH	Pangasius	Vietnam (kontrollierte Zucht)
Lamm	AU/NZ, GB/IE	Seelachs	Alaska
Kaninchen	HU (kontrollierte Zucht)	Forellen	FRA
Poulet	CH	Eier	CH (Freilandhaltung)
Truthahn	PL (kontrollierte Zucht)		

## Tagesmenu vom 22. – 28. November 2021

Zum Mittagessen servieren wir Ihnen zusätzlich ein Menusalat oder ein Kompott und zum Nachtessen eine Suppe.

	Zum z'Mittag	Zum z'Nacht
<b>Montag</b> 22.11.21	Basler Mehlsuppe Siedfleisch mit Meerrettichrahm Salzkartoffeln Dörrbohnen	Rühreier mit Gemüsewürfeln Blattsalat
<b>Dienstag</b> 23.11.21	Tomatencremesuppe Schweinsplätzli an Cognacsauce Spiralen und Fenchel	Hausgemachte Götterspeise mit Quittenmus
<b>Mittwoch</b> 24.11.21	Bouillon mit Buchstaben Lammvoressen Stroganoff mit Peperoni, Gurken und Champignons Duchesse-Kartoffeln	Toast Melba mit Pfirsich, Schinken und Raclettekäse
<b>Donnerstag</b> 25.11.21	Engadiner Hochzeitssuppe Forellenfilet an Weissweinsauce Bratkartoffeln und Gemüsebouquet *** Tiramisu	Bündnerfleisch-Carpaccio mit Tomaten und Parmesan Semmeli
<b>Freitag</b> 26.11.21	Karottencremesuppe Schweinshalsbraten Risotto und Blattspinat	Café complet mit Coppa, Mortadella und Greyerzer Wurzelbrot
<b>Samstag</b> 27.11.21	Bouillon mit Flädli Spaghetti Napoli mit frisch geriebenem Parmesan	Wienerli im Teig mit Gemüsesalat
<b>Sonntag</b> 28.11.21	Blumenkohlcremesuppe Hirschkraut mit Preiselbeerbirne Spätzli Rotkraut mit Maroni *** Blutorangensorbet	Griessbrei mit Zimtzucker und Früchtekompott