

## Menüplan 10.06. - 16.06.2024

	Tagesmenü	Salat & Suppe	Selbstwahlbuffet	
Montag	Pouletbrüstli Zitronenbutter Gersotto Romanesco	Salatbuffet Broccolicrèmesuppe	Kalbsbrustschnitte Kräuterjus gebunden Blätterteigkrapfen mit Spargelfüllung	Schupfnudeln Gersotto Romanesco Stangensellerie Auberginengemüse
Dienstag	Ofenfleischkäse Cognacsauce Müscheliteigwaren Saucen- Krautstiele	Salatbuffet Hafercremesuppe	Kalbsleberli Saure Sauce Pilzgulasch	Berner Rösti Müscheliteigwaren Saucen- Krautstiele Butterbohnen Ofenzucchetti
Mittwoch	Kalbsdünstragout mit Frühlingszwiebeln Gemüsereis Geschmorter Lattich	Salatbuffet Suppe Bauernart	Schweinssteak Whiskybutter Tofu im Honig-Sesammantel Chili-Dipsauce	Pommes frites Gemüsereis Geschmorter Lattich Ofentomaten Gebratener Pak choi
Donnerstag	Lasagne aus dem Ofen Lauchgemüse	Salatbuffet Kressesuppe	Pouletschenkelsteak Rosmarinsauce Vegetarische Gemüselasagne mit Soja	Eblyotto  Lauchgemüse  Französische Erbsli  Blumenkohl mit Brösmeli
Freitag	Pochiertes Forellenfilet Zuger Art Dillkartoffen Vichy- Rüebli	Salatbuffet Bouillon mit Eierstich	Glasierter Schweinsbraten Thymiansauce Gemüsebällchen Italienische Tomatensauce	Serviettenknödel Dillkartoffen Vichy- Rüebli Rahmsellerie Broccoli mit Mandeln
Samstag		Salatbuffet Pfälzercrèmesuppe	Trutengeschnetzeltes Jäger Art Tomatenspätzli	Käse- Lauchtätschli Rahmsauce Gedämpfter Rüebkohl
Sonntag		Salatbuffet Solothurner Weissweinsuppe	Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Sommergemüse	Planted Geschnetzeltes Stroganoff Sommergemüse

Täglich im Angebot:

Belegte Brötchen, Sandwiches, Fruchtkuchen, Stückli & Patisserie Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch aus der Region.
Abweichungen sowie Fisch sind am Buffet deklariert.
Auskunft über Allergene erhalten Sie jederzeit durch das Servicepersonal oder die Küche.