


# Herbstwoche

Montag 30. Sept	Dienstag 1. Okt.	Mittwoch 2. Okt.	Donnerstag 3. Okt.
Suppe Pflanzler Art	Maronisuppe	Gemüsecreme - Suppe	Bouillon mit Eierstich
Saisonsalat	Herbstsalat	grüner Salat	Mischsalat
Perlhuhn Brust an Steinpilz - Rahmsauce Nudeln Gemüse	Sauerbraten gebratene Kartoffel - Galetten Rahmwirsing Gebackene Kürbis	Vegetarische Herbststeller (Quarkspätzle, Rotkohl, Maroni, Rosenkohl, Pilzragout)	Waadtländer Bauernwurst mit Kartoffelstampf mit Lauch
Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Gefüllte Kartoffeln mit Käse überbacken	Wildpastete mit Selleriesalat und Sauce Cumberland	Wurst – Käsesalat mit Tomaten, Essiggurken und Zwiebeln	Kaffee Komplet mit Fleisch - und Käseplatte

„Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Angestellten

Freitag 4. Okt.	Samstag 5. Okt.	Sonntag 6. Okt.	<p><i>Herbstwoche</i></p>  <p>Rind –Kalb – Schweinefleisch aus der Schweiz Perlhuhn aus Frankreich Wildfleisch aus Europa</p>
Kürbissuppe	Gelberbsensuppe	Pastinakensuppe	
Randensalat	Herbstsalat	grüner Salat	
Hausgemachte Wildcannelloni an Preiselbeer- rahmsauce Herbstgemüse	Rehpfeffer nach Jäger Art Serviettenknödeln Gemüse	Hirschfilet an Cognacrahmsauce Spätzli geschmortes Rotkraut glasierte Maroni	
Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	
Abendessen	Abendessen		
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	
Weisswurst mit süßem Senf und Brezel	Kürbis- Kartoffelrösti	Kaffee Komplet mit Fleisch - und Käseplatte	