

2024	MITTAGESSEN	ABENDESSEN	WUNSCHMENÜ
<b>Montag</b> 30. September	Gemüsecremesuppe *** Rindfleischvogel Rotweinsauce Bratkartoffeln & Fenchel *** Schokoladencreme	Gemüsecremesuppe *** Gebackene Apfelringe Vanillesauce *** Milchkaffee	<b>Auswahl Mittagsmenü</b>  <u>Menü 1 Fleisch</u>  Poulet-Knusperli mit Kartoffel-Wedges und Coleslaw-Salat  <u>Menü 2 vegetarisch</u>  Ravioli an Tomatensauce Mischsalat
<b>Dienstag</b> 01. Oktober	Tomatencremesuppe *** Haugemachter Käsekuchen mit Speck & Lauch *** Ananaswürfel mit Minze	Tomatencremesuppe *** Nidwaldner Chäswürschtli Kartoffelsalat *** Milchkaffee	
<b>Mittwoch</b> 02. Oktober	Gelberbsensuppe *** Teigwaren-Gemüse-Eintopf Rahmspinat Cherrytomaten *** Quarkcreme mit Brombeeren	Gelberbsensuppe *** Bresaola-Carpaccio mit Parmesan & Rucola *** Milchkaffee	<b>Auswahl Abendmenü</b>  A Kaffee komplett B Birchermüesli C Früchtequark D 2 Spiegeleier E Wienerli mit Brot F Rohschinken-Teller
<b>Donnerstag</b> 03. Oktober	Fenchelsuppe mit Dill *** Tessiner Luganighe Salbeijus Safran-Risotto & grüne Bohnen *** Panna Cotta	Fenchelsuppe mit Dill *** Dinkel-Nudeln Steinpilzsauce Mischsalat *** Milchkaffee	
<b>Freitag</b> 04. Oktober	Fruchtsaft / Bouillon und Einlage *** Saiblingsfilet Schnittlauchsauce Salzkartoffeln & Zucchetti *** Geburtstagsdessert	Bouillon mit Einlage *** Hausgemachte Zwetschgenwähe Schlagrahm *** Milchkaffee	<b>Abendessen Wochenhit</b>  Schinkenrolle «Waldorf» Garniert
<b>Samstag</b> 05. Oktober	Kürbiscremesuppe *** Rehpfeffer (EU) Spätzli & Rotkraut *** Vanille-Glace mit Rotwein-Pflaumen	Kürbiscremesuppe *** Rösti-Taschen Sauerrahm-Dip Mischsalat *** Milchkaffee	
<b>Sonntag</b> 06. Oktober	Oxtail clair *** Rindshuftdeckel geschmort Kartoffelstock & Vichy-Rüebli *** Geburtstagsdessert	Oxtail clair *** Birchermüesli Knuspriges Baguette *** Milchkaffee	

Fleisch und Fischprodukte sind schweizerischer Herkunft, anderweitiges ist gekennzeichnet.  
Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an den Service.