Mittag (12. Juli bis 18. Juli)

Sihlsana

Wochenhit	Tagessuppe **Cervelat vom Grill** mit Senf mit Kartoffelsalat garniert Tagesdessert
Montag	Gemüsecremesuppe **Schweins-Cordonbleu (CH) gebraten** Zitrone Röstikroketten Romanesco
Vegi	**Röstitaschen mit Kräuterfrischkäse gefüllt** Erbsen-Kohlraben in Rahmsauce Russenzopf
Dienstag	Griesssuppe **Hausgemachter Kalbshackbraten (CH) Jus** Spiralen glasierte Rüebli
Vegi	**Tortelloni Ricotta** Tomatencremesauce mit Champignons Reibkäse assortierter Salat Meringue mit Rahm und Erdbeeren
Mittwoch	Tomatencremesuppe **Warmes Siedfleisch (CH) Gemüsevinaigrette** Petersilienkartoffeln grüne Bohnen
Vegi	**Orientalisches Linsencurry** Pilawreis Romanesco Fruchtsalat
Donnerstag	Toskanische Bohnensuppe **Pouletspiessli (CH) vom Grill Kräuterbutter** Getreiderisotto Blattspinat mit gedörrten Tomaten
Vegi	**Papardelle** mit Lauch Waldpilze und Cherrytomaten Reibkäse Schokoladen-Eclaire
Freitag	Selleriecremesuppe **Zanderfilet (RU) gebraten Safransauce** Salzkartoffeln geschmorter Fenchel
Vegi	**Maisgaletten** Blattspinat Jalapenos Karamelisierte Creme französische Art
Samstag	Randencremesuppe **Schweinsplätzli (CH) „Saltim bocca“** Polenta Blumenkohl mit Ei **Camembert gebacken** Weisswein-Risotto Cherrytomaten
Vegi	Vanille-Erdbeerglace
Sonntag	Griechische Zitronensuppe **Kalbsbraten (CH) Madeirasauce** Tagliatelle verdi Kohlraben mit Kräutern
Vegi	**Polenta- Bramata** mit Tomate und Käse überbacken Aprikosenschnitte

Speisekarte

Zanderknusperli Dill-Mayonnaise Salzkartoffeln Tagessalat	**Rührei** Rahmspinat Kartoffelstock	**Chäschüechli** mit Randensalat
***	***	***
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum Huusbrot	**Melone** mit Rohschinken Huusbrot	**Birchermüesli** mit Schlagrahm Weggli

Deklaration: Rind-, und Lammfleisch kann mit hormonellen oder nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Abend (12. Juli bis 18. Juli)

Montag	Gemüsecremesuppe
	Kalter Braten (CH) Tataresauce Salatbouquet Focaccia mit Tomaten
Vegi	**Apfelstrudel** Vanillesauce
	Tee oder Milchkaffee
Dienstag	Griessuppe
	Pfannkuchen mit Schinken-Käsefüllung (CH) Cherry-Tomaten aus dem Ofen
Vegi	**Salatteller** mit Ei und Tete de moine Huusbrot
	Tee
Mittwoch	Tomatencremesuppe
	Zwetschgenwähe mit Schlagrahm
Vegi	**Gemüsestrudel Kräuter-Rahmsauce** Kopfsalat
	Milchkaffee oder Tee
Donnerstag	Toskanische Bohnensuppe
	Älpler-Rösti mit Speckwürfel Tomaten Thymian und Raclettekäse überbacken
Vegi	**Russischer Salat** mit Ei und Käse Huusbrot
	Tee
Freitag	Selleriecremesuppe
	Schupfnudeln auf Rahmsauce mit Schinken- und Gemüsestreifen Eisbergsalat Hausdressing
Vegi	**Griessschnitten** mit Kirschenkompott
	Tee oder Milchkaffee
Samstag	Randencremesuppe
	Orecchiette alle cinque Pi mit Reibkäse grüner Salat
Vegi	**Kirchererbsen-Linsensalat mit Feta**
	Tee
Sonntag	Griechische Zitronensuppe
	Bündner Rohschinken Salatbouquet Kaisersemmel
Vegi	**Weggli mit Tomate Mozzarella Salat und Basilikum**
	Tee

Speisekarte

Zanderknusperli
Dill-Mayonnaise
Salzkartoffeln Salat

***

Tomatensalat mit
Mozzarella und Basilikum
Huusbrot

Rührei
Rahmspinat
Kartoffelstock

***

Melone
mit Rohschinken
Huusbrot

Chäschüechli
mit
Randensalat

***

Birchermüesli
mit Schlagrahm
Weggli

Deklaration: Rind-, und Lammfleisch kann mit hormonellen oder nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.