

Wochenhit

Siedfleisch mit Schnittlauchrahmsauce
Süsskartoffel-Kartoffel-Gratin

Montag bis Freitag, gilt nicht an Feiertagen oder bei Spezialevents

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 09.12.2024

Rüebli Schaumsuppe

Kernser Spaghetti

Lauch-Käse-Sauce mit Croutons

Gorgonzolasauce & Reibkäse

Blumenkohl mit Käse überbacken

Gedämpfte Rüebli

Dienstag, 10.12.2024

Suppe Bauern Art

Kalbszunge mit weisser Kapernsauce
Kartoffelstock & Pfaffnauer Dörrbohnen

Vegi: Zucchettichüechli

Sauerkraut

Mittwoch, 11.12.2024

Maisschaumsuppe

Hirschgulasch mit Waldpilzen
Quarkspätzli, Rotkraut & Marroni glasiert

Dessert: Marroni- Schoggimousse

Vegi: Quorngeschnetzeltes mit Paprika

Lauchgemüse

Donnerstag, 12.12.2024

Bouillon mit Sherry und Fideli

Blutwurst (Schwein) oder Leberwurst (Schwein)
mit Zwiebelsauce & Rösti

Apfelschnitzli

Vegi: Quarksteak

Geschmorte Bohnen & Paprika- Sauerkraut

Freitag, 13.12.2024

Erbsensuppe mit Minze

Gebratenes Saiblingsfilet (ISL)

Kräuterhollandaise

Pilaw-Reis & Rahmspinat

Vegi: Gemüsestrudel

Fenchelstreifen im Orangensaft geschmort

Samstag, 14.12.2024

Bouillon mit Backerbsen

Schweinsgeschnetzeltes Bündner Art

Marroninudeln

Gedünstete Erbsen

Vegi: Gebackener Käse

Sonntag, 15.12.2024

Einbrennsuppe

Suure Mocke (Rind)

Pommes Duchesse

Gedämpfte zweifarbige Rüebli

Dessert: Cremeschnitte

Vegi: Gemüseschnitzel

Suppe und Salat vom Buffet sind im Mittagessen inbegriffen. Alle Gerichte bereiten wir frisch für Sie zu und legen Wert auf saisonale, regionale Zutaten. Aus diesem Grund bleiben kurzfristige Sortimentsänderungen vorbehalten. Es wird ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch verwendet. Ausnahmen sind deklariert. Geflügelprodukte können Hormone enthalten. Informationen zu Deklarationen / Allergenen, zu Fisch und Meerestieren erhalten Sie von den Restaurationsmitarbeitenden.