

Wochenhit

Glasierter Kalbsbraten
Kartoffel-Lauch-Gratin

Montag-Freitag, gilt nicht an Feiertagen und Spezialereignissen

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 03.02.2025

Gemüseschaumsuppe

Trutenschnitzel mit Rahmsauce
Kernser Nudeln
Wirz mit leichter Bechamel

Vegi: Lauchstrudel
Gedämpfte zweifarbige Rüeblen

Dienstag, 04.02.2025

Bouillon mit Backerbsen

Brätschnitzel (Schwein)
mit Kirsch-Dörrpflaumen-Sauce
Polenta & zweierlei Bohnen

Vegi: Apfel-Peperoni-Gulasch
Rotkraut

Mittwoch, 05.02.2025

Brottsuppe mit Kümmel

Pouletsaltimbocca (Schwein)
Tomatenrisotto & gedünstete Erbsen
Dessert: Hausgemachte Zitronencreme

Vegi: Gefüllte überbackene Zucchini
Geschmorter Fenchel

Donnerstag, 06.02.2025

Bouillon mit Eierblumen

Gesottener Speck
Salzkartoffeln & Sauerkraut

Vegi: Mais-Lauch-Plätzchen
Sauerrüben

Freitag, 07.02.2025

Dillschaumsuppe

Dorschfilet (NOR) paniert mit Cocktailsauce
Pilaw-Reis & Lauchgemüse

Vegi: Linsencurry
Gedünstete Zucchini

Samstag, 08.02.2025

Prosecco Süsschen

Adrio (Schwein, Kalb) mit Zwiebelsauce
Kernser Teigwaren
Gedämpfte Rüeblen

Vegi : Quorngeschnetzeltes Zürcher Art

Sonntag, 09.02.2025

Kürbisschaumsuppe

Chämibraten (Schwein)
Kartoffelgratin
Farbenfrohes Mischgemüse
Dessert: Orangen-Tiramisu

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.