

Wochenhit

Schweinsschnitzel Jäger Art
Spinatspätzli

Montag bis Freitag, gilt nicht bei Feiertagen oder Spezialereignissen

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 24.03.2025

Bouillon mit Buchstaben

Buntes Hackfleisch-Spiessli (Schwein + Rind)

Kartoffelgratin

Gedämpfte zweifarbige Rüeblen

Vegi: Zucchini-Piccata

Gedünsteter Blattspinat

Dienstag, 25.03.2025

Frühlingszwiebel супe

Rindsvoressen

Griessnocken & Rotkraut

Vegi: Cordon bleu (Wirz, Austernpilz, Greyerzer)

Gedünstete Erbsen

Mittwoch, 26.03.2025

Bouillon mit Eierblumen

Kernser Spaghetti Rüeblen-Speck-Sauce
oder Tomaten-Gemüse-Sauce & Reibkäse

Dessert: Caramelköpfli

Gedämpfte Pfälzer Rüeblen

Donnerstag, 27.03.2025

Asia Day

Siehe separater Flyer

Freitag, 28.03.2025

Sellerieschaumsuppe

Zofinger Forellenfilet

mit Butterjus, Zitronen und Kapern

Salzkartoffeln & Rahmspinat

Vegi: Pochiertes Ei im Weckglas mit Morchel & Hollandaise

Junges Gemüse

Samstag, 29.03.2025

Griesssuppe mit Lauchstreifen

Trutengeschnetzeltes mit Kräutersauce

Dreifarbige Kernser Nudeln

Wirz mit leichter Bechamel

Vegi: Gemüseburger

Sonntag, 30.03.2025

Weissweinschaumsuppe

Schweinsfilet im Speckmantel

Kartoffelstock

Farbenfrohes Mischgemüse

Zweifarbige Schokoladenmousse

Vegi: Paniertes Quornsteak

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.