

Wochenhit

Schweinssteak mit Tomate und Käse
überbacken & Safranrisotto

Montag bis Freitag, gilt nicht bei Feiertagen und Spezialereignissen

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 28.04.2025

Bouillon mit Gemüsekonfetti

Sautiertes Pouletbrüstli mit Limettenschaumsauce
Savoyer Kartoffeln
Gedünstete Erbsen

Vegi: Mais-Lauch-Plätzchen
Gedämpfte zweifarbige Rüeblen

Dienstag, 29.04.2025

Geröstete Griessuppe mit Lauchstreifen

Kernser Spaghetti & Reibkäse
Fleischbällchen mit Tomatensauce (Rind)
Pestorahmsauce

Geschmorter Fenchel & grüner Spargel

Mittwoch, 30.04.2025

Frühlingszwiebelsuppe

Gefüllte Kalbsbrust
mit Dörrtomaten und Spargel (Schwein)
Griessnocken & geschmorte Bohnen

Dessert: Caramelköpfler

Vegi: Pilzschnitte
Erbsen und Rüeblen

Donnerstag, 01.05.2025

Bouillon mit Sherry und Fideli

Poulet-Spargel-Morchel-Ragout
Dreifarbige Kernser Nudeln

Vegi Asia Eintopf mit Quorn, Gemüse, Reis und Pilzen
Französische Erbsen
Grüner Spargel

Freitag, 02.05.2025

Dillschaumsuppe

Buntbarsch Knusperli (IND/CH)
Cocktailsauce
Wildreis & gedünstete Kefen

Vegi: Gemüsestrudel
Fenchelstreifen im Orangensaft geschmort

Samstag, 03.05.2025

Brottsuppe mit Kümmel

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
Kernser Teigwaren
Kohlräbchen mit Gartenkräutern

Vegi: Gemüseragout

Sonntag, 04.05.2025

Spargelschaumsuppe

Kalbshackbraten & Röstikroketten
Farbenfrohes Mischgemüse
Dessert: Tobleronemousse

Vegi: Selleriebraten

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.