

Wochenhit

Sommerlicher Fischeintopf
(Flunder paniert, Kartoffeln, Champignons, Cherrytomaten,
grüner Spargel)

Montag – Freitag, gilt nicht an Feiertagen und Spezialereignissen

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 19.05.2025

Pilzschaumsuppe

Rindsgulasch Stroganow
Kartoffelstock & gedämpfte Rüebli

Vegi: Chili con Tofu
Lauchgemüse

Dienstag, 20.05.2025

Bouillon mit Eierblumen

Kernser Urdinkel- Spaghetti mit
Bärlauchrahmsauce &
Spargel- Carbonarasauce (Truten) & Reibkäse

Rahmspinat & Ratatouille

Mittwoch, 21.05.2025

Suppe Bauern Art

Pouletstreifen mit Currysauce
Pilaw-Reis & gedünstete Kefen
Dessert: Erdbeer-Quark-Mousse

Vegi: Quorngeschnetzeltes mit Paprika
Grüner Spargel

Donnerstag, 22.05.2025

Leckere Spargelgerichte aus der
Brunnenhofküche

Freitag, 23.05.2025

Griesssuppe mit Lauchstreifen

Pouletschnitzel im Eimantel & Rotweinsauce
Kernser Safrannudeln
Grüner Spargel

Vegi: Tortellini mit Spinat und Ricotta
Broccoli-Blumenkohl-Röschen

Samstag, 24.05.2025

Rüebli-schaumsuppe

Schweinsgeschnetzeltes Bündner Art
Bratkartoffel
Gedünstete Erbsen

Vegi: Älpler Magronen & Apfelmus

Sonntag, 25.05.2025

Prosecco Süppchen

Kalbsfrikassee (Voressen)
Quarkspätzli
Gedünsteter Blattspinat
Dessert: Erdbeer Sauerrahm Törtchen

Vegi: Quinoa Tätschli

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.