



	<b>Mittagessen</b>	<b>Dîner</b>
<b>Montag Lundi</b>	Lasagne nach Art des Hauses Seeländer Gemüsegarnitur Caramelköpfler im Glas	Lasagnes maison Garniture de légumes du Seeland Flan au caramel au pot
<b>Dienstag Mardi</b>	Pouletgeschneitztes Zürcher Art Butternudeln Blattspinat mit Dörrotomaten Weisse Schokoladenmousse mit Passionsfrucht	Émincé de poulet à la zurichoise Pâtes au beurre Épinards en branches aux tomates séchées Mousse au chocolat blanc aux fruits de la passion
<b>Mittwoch Mercredi</b>	Chili sin Carne Butterreis Himbeercreme	Chili sin carne Riz au beurre Crème à la framboise
<b>Donnerstag Jeudi</b>	<b>Grillfest</b> Poulet Feuersteak vom Grill an BBQ-Sauce Pommes frites, Zucchettisalat Pfersich-Chia Kuchen	<b>Grillade</b> Steak de poulet grillé à la sauce barbecue Pommes frites, salade de courgettes Gâteau aux pêches et au chia
<b>Freitag Vendredi</b> <small>*Niederlande</small>	Pochiertes Rotzungenfilet* an Hausfrauensauce Wildmischreis Weisses Lauchgemüse Kirschen Panna Cotta mit Vanillesirup	Filet de limande-sole poché* à la sauce maison Riz aux légumes sauvages Poireaux blancs Panna cotta aux cerises et au sirop de vanille
<b>Samstag Samedi</b>	Schweins-Saltimbocca an Marsalasauce Parmesan-Risotto Gebratenes Randengemüse Himbeermousse	Saltimbocca de porc à la sauce au Marsala Risotto au parmesan Betteraves rouges rôties Mousse à la framboise
<b>Sonntag Dimanche</b>	Tessinerbraten an Rotweinsauce Kartoffelgratin Glasierte Karotten Rhabarber-Streuselkuchen	Rôti tessinois à la sauce au vin rouge Gratin de pommes de terre Carottes glacées Gâteau crumble à la rhubarbe

Das Küchenpersonal serviert Ihnen gerne vorgängig die aktuelle Tagessuppe und/oder einen Salat.  
Le personnel de cuisine vous sert volontiers la soupe du jour et/ou une salade comme entrée.

Unsere Mitarbeiter beantworten Ihnen gerne Fragen zu Allergenen.  
Nos collaborateurs répondent volontiers à vos questions sur les allergènes.



	<b>Abendessen</b>	<b>Souper</b>
<b>Montag Lundi</b>	Rinds-Pastrami an Tartar Sauce Herzogin Kartoffeln Gelber Tomatensalat	Pastrami de bœuf accompagné de sauce tartare Pommes de terre "Duchesse" Salade de tomates jaunes
<b>Dienstag Mardi</b>	Weisse Bohnen an Tomatensauce Wienerli	Haricots blancs à la sauce tomate Saucisses viennoises
<b>Mittwoch Mercredi</b>	Brotpudding mit Bananen an Schokoladensauce	Pudding au pain et aux bananes accompagné d'une sauce au chocolat
<b>Donnerstag Jeudi</b>	Fleischweggen Coleslaw Salat	Rissoles à la viande Salade de chou
<b>Freitag Vendredi</b>	Gemüseauflauf mit Ei und Quak Saisonsalat	Gratin de légumes aux œufs et au séré Salade de saison
<b>Samstag Samedi</b>	Schinkenmousse garniert Ruchbrot	Mousse au jambon garnie Pain bis
<b>Sonntag Dimanche</b>	Senfeier Salzkartoffeln Rahmspinat	Oeufs à la moutarde Pommes nature Épinards à la crème

Das Küchenpersonal serviert Ihnen gerne vorgängig die aktuelle Tagessuppe und/oder einen Salat.  
Le personnel de cuisine vous sert volontiers la soupe du jour et/ou une salade comme entrée.

Unsere Mitarbeiter beantworten Ihnen gerne Fragen zu Allergenen.  
Nos collaborateurs répondent volontiers à vos questions sur les allergènes.