

Menüplan Kühlewil

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 31. Mär	Grüner Blattsalat Märtsuppe	Schweinsragout Cognacsauce Ofenkartoffeln Glasierte Rüeblli	Geräucherter Tofu Schnittlauchsauce Ofenkartoffeln Glasierte Rüeblli	
Dienstag 01. Apr	Kohlrabisalat Bouillon mit Bruonise	Riz Casimir mit Poulet Currysauce Füchte	Kichererbseneintopf mit Gemüse und Kokosmilch	Cornets
Mittwoch 02. Apr	Grüner Blattsalat Kressesuppe	Salimbocca alla Romana Portweinsauce Spiralen Stangensellerie	Planted Gulasch Tomatensauce Spiralen Erbsli	
Donnerstag 03. Apr	Grüner Blattsalat Apfel-Sellerie-Suppe	Spiegeleier Röstzwiebeln Rösti Blumenkohl mit Peterli	Walliserrösti mit Dörrtomaten und Raclettekäse überbacken	
Freitag 04. Apr	Rüeblisalat Englisbergsuppe	Zanderknusperli Remouladesauce Dauphinekartoffel Blattspinat	Gnocchipfanne mit Feta, Blattspinat und Gerösteten Pinienkernen Tomatenrahmsauce	Tiramisu
Samstag 05. Apr	Grüner Blattsalat Randencremesuppe	Kalbsblankett mit Champignons Butternudeln Lauch	Quornblankett mit Champignons Butternudeln Lauch	
Sonntag 06. Apr	Grüner Blattsalat mit Kernen Potage Suisse	Münchner Bierbraten Biersauce Kartoffelgratin Marktgemüse	Halloumi Basilikumsauce Kartoffelgratin Marktgemüse	Passionsfruchttorte

Unsere Gerichte können mit Alkohol zubereitet sein.

Wir verwenden aus Überzeugung Schweizer Fleisch, ansonsten wird es deklariert.

Bei Fragen zu Allergene und Inhaltstoffen gibt die Küche gerne Auskunft.