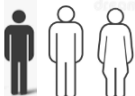






Menüplan 01.07. – 05.07.2024 *Öffnungszeiten Warme Küche: 11.30 - 12.30 Uhr Abweichungen bitte bei der Anmeldung mitteilen.*

ATTRAKTIVE ZEITEN FÜR IHR MITTAGESSEN (Veranstaltungen/ Ük's nicht berücksichtigt)

11.30 - 11.50 Uhr 	11.50 - 12.10 Uhr 	12.10 - 12.30 Uhr 
--	--	--

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Trutenschnitzel an Champignonsauce Rösti Bohnen	Rindshackbällchen all'arrabbiata mit Peperoni Krawättli Teigwaren Broccoli	Fleisch vom Grill Bunte Salate	Fleischspieß an Rosmarinjus Lauch- Risotto	Pouletflügeli an würziger Marinade mit Sweetchilisauce Bratkartoffeln Erbsli
Quorn geschnetzeltes an Champignonsauce Rösti Bohnen	Gemüsepiccata `arrabbiata mit Peperoni Krawättli Teigwaren Broccoli	Blumenkohl - Käse Medalion Bunte Salate	Duo vom Kartoffel und Käsekuchen mit Gemüse	Mozzarellasticks mit Sweetchilisauce Bratkartoffeln Erbsli
Abschlussfeier FAHW 173 pers. Sandwiches, kl. Pastetli, Fruchtspieß	Überraschungsdessert	22 Pers G+F	Überraschungsdessert Abschlussfeier MW ca. 200 Pers.	

Tages-/ Vegimenü inkl. Tagessuppe, Menüsalat

*Aufgrund von diversen Anlässen haben Sie in dieser Woche täglich zwei Menüs (Fleisch -/ und Vegimenü) zur Auswahl.
Wir bitten um Verständnis.*

LN EBA, EFZ	CHF	11.00
BFA, FS	CHF	16.00
Gäste Extern	CHF	17.00

Das SousSol ist vom 06. Juli - 12. August 2024 geschlossen.

Bis bald... wir wünschen erholsame Ferientage, Zeit zum Entspannen und viel Sonnenschein.

Wir danken für Ihre Treue und freuen uns, Sie ab dem 13. August 2024 bei uns im SousSol wieder zu begrüßen