

## Wochenhit

\*\*\*

Pouletflügeli mit Cocktailsauce  
Neue Kartoffeln

### Montag, 03.06.2024

Rüebli Schaumsuppe

\*\*\*

Rindfleischvogel  
Weissweinsrisotto  
Überbackene Tomate

\*\*\*

Zucchettichüechli & grüner Spargel

### Dienstag, 04.06.2024

Suppe Bauern Art

\*\*\*

Kernser Spaghetti  
Lauch-Käse-Sauce mit Croutons oder  
Cinque P & Reibkäse

\*\*\*

Farbenfrohes Mischgemüse

### Mittwoch, 05.06.2024

Maisschaumsuppe

\*\*\*

Schweinsgeschnetztes Zürcher Art  
Quarkspätzli und Erbsli & Rüebl  
Dessert: Schokoladencreme

\*\*\*

Quorngeschnetztes mit Paprika  
Gedämpfter Broccoli

### Donnerstag, 06.06.2024

Bouillon mit Sherry und Fideli

\*\*\*

Fleischkäse Cordon bleu (Schwein, Greyerzer)  
Griessnocken & Ratatouille

\*\*\*

Quarksteak  
Geschmorte Bohnen

### Freitag, 07.06.2024

Erbsensuppe mit Minze

\*\*\*

Gebratenes Saiblingsfilet (ISL)  
Kräuterhollandaise  
Pilaw-Reis & Rahmspinat

\*\*\*

Gemüsestrudel  
Blumenkohl mit Käse überbacken

### Samstag, 08.06.2024

Bouillon mit Backerbsen

\*\*\*

Rindsvoressen  
Kernser Teigwaren & gedämpfter Broccoli  
Dessert: Glacenauswahl

\*\*\*

Vegi: Gebackener Käse



**Menu auf Vorbestellung**

### Sonntag, 09.06.2024



**Frühsommerfest**

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.