

Wochenhit

Wiener Backhendl & Tartaresauce
Bratkartoffel

Montag – Freitag, gilt nicht an Feiertagen und Spezialereignissen

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 14.04.2025

Rüebli Schaumsuppe

Kernser Spaghetti

Tomaten-Gemüse-Sauce oder Gorgonzolasauce &
Reibkäse

Blumenkohl mit Käse überbacken

Gedämpfte Rüeblen

Dienstag, 15.04.2025

Suppe Bauern Art

Empadao (Gratinierter Auflauf mit Rindsfleisch und
Kartoffelstock)

Geschmorte Bohnen

Vegi: Maispizza Margerita

Wirz mit leichter Bechamel

Mittwoch, 16.04.2025

Maisschaumsuppe

Spargel- Adrio (Schwein, Kalb) & Rotweinsauce

Quarkspätzli & überbackener Fenchel

Dessert: Aargauer Rüeblitorte

Vegi: Quorn geschnetzeltes mit Paprika

Lauchgemüse

Donnerstag, 17.04.2025

Bouillon mit Sherry und Fideli

Pastetli (Kalb, Schwein)

Erbsli und Rüeblen

Vegi: Tortellini mit Spinat und Ricotta

Geschmorte Bohnen & Peperonata

Freitag, 18.04.2025

Bärlauchschaumsuppe

Paniertes Rotzungenfilet (NED) mit Haussauce &

Pilaw-Reis & Rahmspinat

Dessert: Rhabarber-Tiramisu

Gemüsestrudel

Fenchelstreifen im Orangensaft geschmort

Samstag, 19.04.2025

Bouillon mit Backerbsen

Schweinsgeschnetzeltes Bündner Art

Kernser Nudeln

Zucchettischeiben im Eimantel

Vegi: Gebackener Käse

Sonntag, 20.04.2025

Einbrennsuppe

Sanft gegartes Kalbsnierenstück mit

Morchelschaumsauce

Pommes Berny & grüner Spargel

Dessert: Caramel Popcorn Brownie & Vanilleglace

Vegi: Gemüseschnitzel

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.