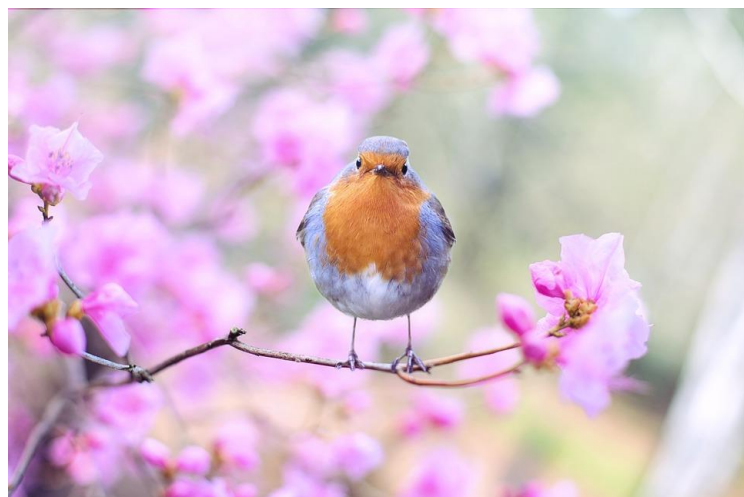


Montag 04.03.2019	Dienstag 05.03.2019	Mittwoch 06.03.2019	Donnerstag 07.03.2019	Freitag 08.03.2019	Samstag 09.03.2019	Sonntag 10.03.2019
<b>Mittagessen</b> Gemüsesuppe ** Blattsalat mit Joghurdressing ** Geschnitzeltes Zürcher Art Butterrösti Pfälzerkarotten ** Marmorcake	Rüebli-Ingwer Suppe ** Gurkensalat ** Schweinspfeffer Butterspätzli Rosenkohl ** Joghurtdrink	Bouillon mit Fideli ** Chicorée-Salat ** Paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren Pommes Frites ** Bananensplit	Brotssuppe ** Maissalat ** Kaninchenragoût Thymiansauce Tessiner Polenta Auberginen ** Trauben	Hühnerbrühe mit Brunoise ** Blattsalat ** Fondueplausch oder Äpler Maggronen ** Fruchtsalat	Erbsensuppe ** Fenchelsalat ** Fischragoût im Gemüsereisring ** Zitronenquark	Kraftbrühe ** Schnittsalat mit Hausdressing ** Bierbraten mit Bratensauce Bratkartoffeln und Rotkraut ** Himbeertörtchen
<b>Abendessen</b> Walliser Gemüsesuppe mit Käse	Café Complet Fleisch, Käse und Butterbretzel	Gehacktes mit Hörnli und Apfelmues	Ramequin	Crêpes mit Kompott oder Confiture	Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce	Hausgemachte Früchtewähe



**Wochenhit Vegetarisch** – Gemüse-Kartoffelplätzchen mit Tzatzikisauce

**Wochenhit mit Fleisch** – Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln ( äs hätt solangs hätt )

**Wochenhit am Abend** – Bündnerfleisch Tatar mit Hüttenkäse

Beachten Sie auch unsere Auswahlmöglichkeiten am Abend.

Bitte geben Sie Ihre Wünsche bis 10.00 Uhr morgens, bzw. 16.00 Uhr nachmittags unserem Küchenteam bekannt.

Lebensmittel werden wenn immer möglich aus der Region bezogen. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden an der Infotafel deklariert. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.