































12. Februar 2018 bis 16. Februar 2018

Menü: Hauptkomponente plus 3 Beilagen (Auswahl aus Menübeilage, Menüsalat, Suppe, Jus oder Frucht), jede weitere Komponente: 2.00

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
DREILÄNDERECK	Ofenfrischer Fleischkäse Senf oder Bratensauce Rissoléé Kartoffeln Rahmspinat  Int. 8.50 Ext 11.90	Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Knusprige Rösti Brokkoli  Int. 12.50 Ext 17.50	Gefüllte Buchweizen- Pfannkuchen mit Pilzragout Kohlrabisalat  Int. 8.50 Ext 11.90	Wildhackbraten Preiselbeerrahmsauce Kartoffelstock Rotkraut   Int. 9.50 Ext 13.30	Poulet Cordon bleu Bratenjus Pommes frites Erbsen und Karotten Int. 12.50 Ext 17.50
GLOBETROTTER	Mexikanische Gemüse-Empenadas Tomaten-Salsa Butterbohnen mit Kräutern   Int. 9.50 Ext 13.30	Bami Goreng – Vegetarisches Nudelgericht mit Gemüse und Ei Menüsalat   Int. 8.50 Ext 11.90	Roasted Chicken – Maispouardenbrust Bratensauce mit Honig und Chili Quinoa-Pilaw Mischgemüse    Int. 11.00 Ext 15.40	Gemüse Gumbo – Kreolischer Gemüseintopf mit Kichererbsen Fladenbrot    Int. 8.50 Ext 11.90	Szegediner Gulasch Schweinefleisch mit Paprika und Sauerkraut Petersilienkartoffeln Blumekohlsalat   Int. 10.50 Ext 14.70
MEDITERRAN	Pouletragout mit Bohnen und Peperoni Weissweinsrisotto Zucchettisalat   Int. 10.50 Ext 14.70	Involtini di pesce – Schollenfilet mit Spinatfüllung und Pinienkernen Weissweinsauce Ebly Fenchelsalat  Int. 10.50 Ext 14.70	Lasagne al forno – Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch Menüsalat Int. 10.00 Ext 14.00	Krevetten Saganaki – Riesenkrevetten mit Feta-Tomatensauce Trockenreis Ofengemüse  Int. 12.50 Ext 17.50	Winterliches Ofengemüse Hausgemachtes Mandel- Kräuterpesto Tagliatelle Menüsalat   Int 8.50 Ext 11.90

Änderungen vorbehalten, alle Preise in CHF inkl. MwSt.

12. Februar 2018 bis 16. Februar 2018

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
AM FRONTCOOKING	Pasta	Grill	Pasta	Grill	Pasta
	Strozzapreti alla Siciliana Tomatensauce und Ricotta 10.50	Perlhuhnbrust mit Pilzen 14.50 Zanderfilet 15.50	Fusilli al gorgonzola Rahmsauce und Gorgonzola 9.80	Perlhuhnbrust mit Pilzen 14.50 Zanderfilet 15.50	Tagliatelle alla fiorentina Rahmsauce mit Spinat und Champignons 9.80
	Strozzapreti all'Alfredo Petersilie und Käse 9.80	Entrecôte vom Rind 16.00 Dazu Beilagen, auf dem gleichen Teller, vom Buffet nach Wahl 4.00	Fusilli alla piemontese Bolognese mit Peperoni 9.80	Entrecôte vom Rind 16.00 Dazu Beilagen, auf dem gleichen Teller, vom Buffet nach Wahl 4.00	Tagliatelle con salsiccia Tomatensauce und Schweinsbratwurst 10.50
VOM FREEFLOW BUFFET	Cerealien und saisonale Früchte Reichhaltige Auswahl an Salaten und Antipasti Saisonales Marktgemüse und warme Häppchen 100g: 2.80				
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
ATRIUM / BUVETTE	Köttbular (Rindfleischbällchen) Kartoffeln Tagesgemüse und Salat   Int. 8.50 Ext 11.90	Currywurst mit Brötchen  Int. 6.50 Ext 9.10	Tofuschnitzel im Kokosmantel Currysauce mit Reis, Tagesgemüse und Salat  Int. 8.50 Ext 11.90	Pastete mit Kalbsbrätäckeli Ebli Tagesgemüse und Salat   Int. 8.50 Ext 11.90	Fischstäbchen mit Remuladensauce Kartoffeln Tagesgemüse und Salat  Int. 8.50 Ext 11.90