



Menüvorschläge



Menüvorschläge

Liebe Gäste, Heimbewohner und Angehörige

Wir danken Ihnen bereits für das Interesse. Gerne geben wir Ihnen einige Menüvorschläge zur Auswahl.

Die Menüzusammenstellungen verstehen wir als Anregung. Einzelne Komponenten sind dabei problemlos austauschbar, nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Hinweis:

Die Heimbewohner bezahlen nur die Getränke.

Apéro:

Canapée, Minigebäck warm,
Chips, Nüssli, Salzgebäck

nach Aufwand

Suppen:

Bouillon mit Einlage

Fr. 5.--

Tomatencrèmesuppe

Fr. 6.--

Tagessuppe

Fr. 4.--

Salate:

Grüner Saisonsalat

Fr. 6.50--

Kleiner gemischter Salat

Fr. 8.--

Nüsslersalat mit Ei

Fr. 10.--

Spezialitäten:

Bernerteller
mit Siedfleisch, Rippli, Speck und Zungenwurst
Peterligkartoffeln
Sauerkraut und Bohnen Fr. 27.–

„Suure Mocke“
Kartoffelstock
Braisiertes Rotkraut Fr. 27.–

Vom Schwein:
Braten (oder gemischter Braten Schwein/Kalb) Fr. 27.–
Beilagen nach Wahl

Schweinspiccata mit Tomatensauce Fr. 25.–
Beilagen nach Wahl

Schweinsrahmschnitzel mit
Champignonsauce Fr. 23.–
Beilagen nach Wahl

Panierter Schweinsschnitzel Fr. 23.–
Beilagen nach Wahl

Geschnetzeltes Schweinefleisch Fr. 22.–
Beilagen nach Wahl

Vom Poulet:

Pouletbrust an Orangensauce Fr. 23.–
Beilagen nach Wahl

Geschnetzeltes Pouletfleisch
an sämiger Currysauce
Reisring
Früchtegarnitur Fr. 20.–

Vom Rind:

Geschnetzeltes Rindfleisch ‚Stroganoff‘ Fr. 22.--
Beilagen nach Wahl

Rindszunge an Kapernsauce Fr. 25.--
Beilagen nach Wahl

Beilagen:

Pommes frites

Kartoffelgratin

Peterlikartoffeln

Butternudeln

Trockenreis

Risotto

Kartoffelkroketten

Kartoffelstock

Röschi

Maispolenta

Safranrisotto

Hausgemachte Knöpfli

Fleischbeilagen und Saisongemüse servieren wir Ihnen gerne nach Ihrer Wahl.

Z’Vieri

Kaltes Fleischteller mit verschiedenen Köstlichkeiten wie
Hamme, Aufschnitt, Rohessspeck, Rauchwurst, Hobelkäse
dazu frisches Hausbrot Fr. 18.--

Wurstsalat einfach Fr. 15.--

Wurstsalat garniert mit verschiedenen Salaten Fr. 18.--

Belegte Brötli Stück Fr. 4.--

1 Stück Früchtekuchen Fr. 4.--

Dessert

Schwarzwäldertorte	Stück	ab 10 Personen	Fr. 6.—
Quarktorte	Stück	ab 10 Personen	Fr. 6.—
Vacheringlacé	Stück	ab 10 Personen	Fr. 7.—
kleiner Coupe Dänemark			Fr. 8.50
kleines Eiscafé			Fr. 8.50
Gebrannte Crème			Fr. 8.—
Süssmost Crème			Fr. 8.—
Meringues mit Rahm			Fr. 7.50
Meringues mit Glace und Rahm			Fr. 9.00
Frischer Fruchtsalat			Fr. 8.--
FrISCHE Erdbeeren mit Rahm (Saison)			Fr. 9.--
Hausgemachtes Caramelköppli			Fr. 8.—
Dessertbuffet klein (3 Sorten)			Fr. 8.—
Dessertbuffet mittel (5 Sorten)			Fr. 11.—
Dessertbuffet gross (7 Sorten)			Fr. 13.--



Was Sie sonst noch interessieren könnte:

- Auf Wunsch organisieren wir für Sie auch eine Tischdekoration. Das ortsansässige Blumengeschäft „Blütencharme“, beliefert uns gerne mit passender Floristik
- Für selbst mitgebrachten Wein verrechnen wir eine Zapfgebühr von Fr. 15.- pro Flasche
- Gerne können Sie auch im Gemeinschaftsraum des Generationehuus unser Angebot in Anspruch nehmen. Auf Wunsch stellen wir Ihnen dafür auch Fachpersonal für Fr. 70.-/Std. zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch