



# 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)

Beilagen nach Wahl

Fr. 27.–

Schweinspiccata mit Tomatensauce

Beilagen nach Wahl

Fr. 25.–

Schweinsrahmschnitzel mit

Champignonsauce

Beilagen nach Wahl

Fr. 23.–

Panierter Schweinsschnitzel

Beilagen nach Wahl

Fr. 23.–

Geschnetzeltes Schweinefleisch

Beilagen nach Wahl

Fr. 22.–

## Vom Poulet:

Pouletbrust an Orangensauce

Beilagen nach Wahl

Fr. 23.–

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 Generationeuhus 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