

Menü

11. August – 17. August 2025
Café & Restaurant Viererfeld



Der Burgerspittel

Hit Tagessuppe, Salat vom Buffet, Black Angus Beef Burger mit hausgemachter, Burgersauce, Speckchips, Country Cuts, Coleslaw-Salat, Tagesdessert

	Menü 1	Menü 2
Montag 11. Aug	Hausfrauensuppe Weisses Kalbsvoressen nach Elsässer Art, Lattichgemüse Safran-Pilawreis Windbeutel	Hausfrauensuppe Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Füllung an Salbei-Buttersauce Windbeutel
Dienstag 12. Aug	Champignoncrèmesuppe Geschnetzelte Kalbsleber mit caramellisiertem Apfel, Kräuterjus grüne Bohnen, Butterrösti Mandelflan mit Aprikosencoulis	Champignoncrèmesuppe Toast Williams und Toast Hawaii mit eingelegtem Gemüse Mandelflan mit Aprikosencoulis
Mittwoch 13. Aug	Rüebliuppe mit Ingwer Kalbsgeschnetztes an Pfifferling- Sauce, Zucchini-Tomatengemüse Griessgaletten Himbeer-Rahmschnitte	Rüebliuppe mit Ingwer Panierter Tofu mit süss-saurer Sauce, Getreidemischung und Gemüse Himbeer-Rahmschnitte
Donnerstag 14. Aug	Rindsbouillon mit Flädli Schweinssteak mit Parma- Schinken, grüne Pfeffersauce Paprikagemüse, Kartoffelgratin Meringue mit Rahm	Gemüsebouillon Hausgemachte Falafel mit Tzatziki Sauce auf Gemüsebeet Meringue mit Rahm
Freitag 15. Aug	Hafersuppe mit Gemüsegewürfeli Gebratener Saibling an Schnittlauch-Champagnerfond Knackerbsen, Dampfkartoffeln Toblerone-Mousse	Hafersuppe mit Gemüsegewürfeli Zucchini gefüllt mit Gemüse Kichererbsen und Schafskäse auf Tomatenchutney Toblerone-Mousse
Samstag 16. Aug	Gemüserahmsuppe Pouletbrüstli an Tannenhonigsauce gefüllte Tomate mit Junglauch Butterteigwaren Cassata	Gemüserahmsuppe Rührei und Blattspinat Schnittlauchkartoffeln Cassata
Sonntag 17. Aug	Zucchini Schaumsuppe Lammrückenfilet mit Pistazien- Kräuterhaube, Cocobohnen mit Rüebli, Schupfnudeln Tiramisù	Zucchini Schaumsuppe Frühlingsrollen mit süsser Thai- Sauce, asiatisches Gemüse und Parfümreis Tiramisù

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch und Fisch aus der Schweiz.
Weitere Informationen entnehmen Sie bitte der Deklarationsliste.