

Menü

14. Juli – 20. Juli 2025
Café & Restaurant Viererfeld



Der Burgerspittel

Hit Tagessuppe, Salat vom Buffet, Rindsentrecôte mit Café de Paris, Marktgemüse, Pommes frites, Tagesdessert

	Menü 1	Menü 2
Montag 14. Jul	Zucchetticrèmesuppe Geschnetztes Kalbfleisch an Champignonrahmsauce, Bohnen- Tomaten-Gemüse, Berner Rösti Zitronen Meringuekuchen	Zucchetticrèmesuppe "Chana Dal" Indischer Kichererbsen-Gemüse-Eintopf mit Koriander und Joghurtsauce Zitronen Meringuekuchen
Dienstag 15. Jul	Süsskartoffelsuppe Truthahnschnitzel im Ei gebraten an Austernpilzsauce, Endivien- Gemüse, Kartoffelgnocchi Fruchtsalat	Süsskartoffelsuppe Bündner Capuns mit Berghobelkäse überbacken Fruchtsalat
Mittwoch 16. Jul	Roggen-Apfelsuppe Schweinscarrée am Stück gebraten mit Kräuterjus geschmorter Lattich, Teigwaren Cassata	Roggen-Apfelsuppe Quorn-Gemüse-Moussaka mit Auberginen, Tomaten und Kartoffeln Cassata
Donnerstag 17. Jul	Frühlingszwiebel-suppe Kaninchenschenkelragoût nach Tessiner Art, glasierte Rüebli Polenta Bramata mit Parmesan Melonensalat	Frühlingszwiebel-suppe Pfifferling-Eintopf mit Kartoffelgnocchi und Gemüsewürfeli Melonensalat
Freitag 18. Jul	Broccolirahmsuppe Red Snapper gebraten an Basilikum-Schaumsauce Fenchelragoût, Schmelzkartoffeln Tiramisù	Broccolirahmsuppe Rotes Gemüse-Curry mit Jasminreis, Koriander und geröstete Erdnüsse Tiramisù
Samstag 19. Jul	Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer Ungarisches Gulasch mit Paprika und Röstzwiebeln Blumenkohlröschen, Spätzli Orangen-Caramel-Crème	Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer Steinpilzravioli auf jungem Lauch-Gemüsebeet mit Weissweinsauce Orangen-Caramel-Crème
Sonntag 20. Jul	Rucolacrèmesuppe Saltimbocca alla romana mit Marsalajus, Blattspinat Safranrisotto Zuger Kirschtorte	Rucolacrèmesuppe Käseteller mit Tête de Moine "Gschwellti" und Kräutersauerrahm Zuger Kirschtorte

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