

Menü

18. August – 24. August 2025
Café & Restaurant Viererfeld



Der Burgerspittel

Hit Tagessuppe, Salat vom Buffet, Kotelett vom Kräuterschwein mit Kräuterbutter überbacken, Knollengemüse, Pommes frites, Tagesdessert

	Menü 1	Menü 2
Montag 18. Aug	Solothurner Weissweinsuppe Saftiger Hackbraten an Zwiebelsauce, Krautstielegratin mit Gemüsestreifen, Hörnli Glacekugel mit Rahm	Solothurner Weissweinsuppe Kartoffelgratin mit Steinpilzen Junglauch und geröstete Baumnüsse Glacekugel mit Rahm
Dienstag 19. Aug	Pfifferlingcrèmesuppe Maispoulardenbrust an Basilikum- Schaumsauce, Ratatouille Weissweinrisotto Aprikosen-Jalousie	Pfifferlingcrèmesuppe Zucchini-Auberginen-Piccata an Tomatensauce und Spaghetti Aprikosen-Jalousie
Mittwoch 20. Aug	Rindsbouillon mit Eierstich Rindszunge an Madeirasauce Broccoli mit Pinienkernen Kartoffelstock Crêpes mit Sauerkirschen	Gemüsebouillon Basilikum-Risotto mit Mediterranem Gemüse und Pesto Genovese Crêpes mit Sauerkirschen
Donnerstag 21. Aug	Tomatencrèmesuppe Schwingerbraten (Schwein) mit Bier-Jus, gebratene Zucchetti Kartoffel-Croquetten Rüebli-schnitte	Tomatencrèmesuppe Quorn-geschnetzeltes mit Petersilienschaum, gefüllte Tomate Schupfnudeln Rüebli-schnitte
Freitag 22. Aug	Gemüserahmsuppe Pochiertes Schollenfilet mit Rauchlachs, geschmorter Fenchel, Venere-Reis Vanille-Haselnussglace	Gemüserahmsuppe Linsenburger mit Feigensenf auf Saisongemüse Vanille-Haselnussglace
Samstag 23. Aug	Blumenkohlcrèmesuppe Ossobuco Gremolata an Rieslingsauce, gemischte Rüebli Kartoffel-Apfelgratin Zitronen-Quarkcrème	Blumenkohlcrèmesuppe Gemüse-Käsekuchen Zitronen-Quarkcrème
Sonntag 24. Aug	Rüebli-schaumsuppe mit Dill Rindspfeffer nach Jäger Art an Brandysauce, gefüllte Tomaten Quarkspätzli Marroni-Mousse mit Baileys	Rüebli-schaumsuppe mit Dill Penne mit Lauch Steinpilzen und Datterinitomaten Marroni-Mousse mit Baileys

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