

Menü

2. Juni – 8. Juni 2025
Café & Restaurant Viererfeld



Hit Tagessuppe, Salat vom Buffet, Fitnesssteller mit gemischten Melonen, gebratenem Pouletbrüstchen und Kräuterbutter, Tagesdessert

	Menü 1	Menü 2
Montag 2. Jun	Gurkenschaumsuppe mit Joghurt Picanha mit Feijoadá (Gegrillter Rindschulterdeckel mit Bohneneintopf) Erdbeer-Tiramisù	Gurkenschaumsuppe mit Joghurt Baked Potatoes mit Gemüsechili und Sauerrahm Erdbeer-Tiramisù
Dienstag 3. Jun	Tomatencrèmesuppe Berner Platte mit Rippli, Speck, Zwungenwurst, Siedfleisch Sauerkraut, Dörrbohnen, Karoffeln Rahmcrèmeschnitte	Tomatencrèmesuppe Quorn-Champignons-Ragoût mit Gemüsegewürfeln und Nudeln Rahmcrèmeschnitte
Mittwoch 4. Jun	Gemüsepüreesuppe Paella (Reispfanne mit Riesen- crevetten, Pouletschenkel, Chorizo, Muscheln, Meeresfisch) Frische Beeren	Gemüsepüreesuppe Aprikosenkuchen mit Rahm Frische Beeren
Donnerstag 5. Jun	Klare Gemüsesuppe The American Burger, Brioche Bun Cheddar-Käse, Salat, Tomate, Essiggurke und Pommes Frites Getränkter Zitronencake	Klare Gemüsesuppe Rührei auf Blattspinat und Dampfkartoffeln Getränkter Zitronencake
Freitag 6. Jun	Hafercrèmesuppe mit Gemüse Sushi Variation (Nigiri, California Roll, Temaki Sashimi und Tempura) Aprikosenjoghurtcrème	Hafercrèmesuppe mit Gemüse Äplermagronen mit Greyerzerkäse und Gemüsegewürfeln lauwarmes Apfelmus Aprikosenjoghurtcrème
Samstag 7. Jun	Rüeblicrèmesuppe mit Orange Original Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren Kartoffelsalat Fruchtsalat mit Rahm	Rüeblicrèmesuppe mit Orange Waldpilz-Risotto mit Mascarpone und Lauchstroh Fruchtsalat mit Rahm
Sonntag 8. Jun	Süßkartoffelsuppe Geschmorte Kalbsinvoltni an Zitronen-Rahmsauce Marktgemüse, Butternudeln Panna Cotta mit Himbeeren	Süßkartoffelsuppe Back Camembert mit Preiselbeerschaum Schnittlauchkartoffeln Panna Cotta mit Himbeeren

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