

Menü

3. November – 9. November 2025
Café & Restaurant Viererfeld



Der Burgerspittel

Hit Tagessuppe, Salat vom Buffet, Pot-au-feu (Siedfleisch, Rindsbouillon, Lauch, Rüebli, Sellerie, Petersilienkartoffeln), Tagesdessert

	Menü 1	Menü 2
Montag 3. Nov	Tomatencrèmesuppe Zungenwurst, Rippli und Speck mit Senfquark Apfelsauerkraut, Salzkartoffeln Berliner	Tomatencrèmesuppe Frittiertes Gemüse im Bierteig (Karotten, Blumenkohl, Zucchini) mit Risotto und Tzatzikisauce Berliner
Dienstag 4. Nov	Steinpilzcrèmesuppe Ungarisches Rindsgulasch Gemischte Bohnen Schupfnudeln Bananencake mit Rahm	Steinpilzcrèmesuppe Orecchiette "Mediterran" mit Spitzpaprika, Auberginen, Tomaten und Büffelmozzarella Bananencake mit Rahm
Mittwoch 5. Nov	Klare Gemüsesuppe Poulardenbrust mit Steinpilzsauce Romanesco Butterteigwaren Schokoladenflan mit Banane	Klare Gemüsesuppe Buttertoast mit Pilz-Gemüseragoût Schokoladenflan mit Banane
Donnerstag 6. Nov	Griesssuppe mit Gemüsebrunoise Kalbsschnitzel mit Parmaschinken an Marsalaweinsauce Kohlrabi, Dauphine-Kartoffeln Mango-Mousse	Griesssuppe mit Gemüsebrunoise Spinat-Cannelloni mit Mozzarella gratiniert und Basilikum Mango-Mousse
Freitag 7. Nov	Kohlrabencremesuppe Saiblingfilet an Proseccoschaum Endivien mit Datteltomaten Safranrisotto Panna Cotta	Kohlrabencremesuppe Gefüllte Süsskartoffeln mit Ratatouillegemüse Nüsse und Bergkäse Panna Cotta
Samstag 8. Nov	Gemüsecremesuppe Schweinsfilet an Cognac-Sauce Rosenkohl mit glasierten Marroni Polenta Grapefruit-Salat mit Waldhonig	Gemüsecremesuppe Walliser Rösti mit Tomaten und Raclettekäse überbacken Grapefruit-Salat mit Waldhonig
Sonntag 9. Nov	Consommé mit Sherry Kalbshohrücken am Stück gebraten Morchel-Gemüsesauce Wurzelgemüse, Butternüdeli Vanilleglace mit Beeren	Gemüsebouillon Risotto Venere mit Waldpilzen und marinierte Portwein-Feigen Vanilleglace mit Beeren

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