

# Menü

9. Juni – 15. Juni 2025  
Café & Restaurant Viererfeld



Der Burgerspittel

**Hit** Tagessuppe, Salat vom Buffet, Spare-Ribs mit Honig-Chili-Marinade, Folienkartoffel und Kräuter-Sauerrahmsauce, Tagesdessert

	Menü 1	Menü 2
Montag 9. Jun	Fenchelsuppe mit Dill Pouletspiessli auf Ofengemüse Sauce tatare und gebratene Kartoffeln Weisses Tobleronen-Mousse	Fenchelsuppe mit Dill Gemüseteller mit Süsskartoffel Frites Weisses Tobleronen-Mousse
Dienstag 10. Jun	Gemüsepüreesuppe Gebratenes Kalbsschnitzel mit Steinpilzen, Fenchelgemüse Schupfnudeln mit Kräutern und Knobli Zuger Kirschtorte	Gemüsepüreesuppe Walliser Rösti mit Raclettekäse, Tomaten und Spiegelei Zuger Kirschtorte
Mittwoch 11. Jun	Hafersuppe mit Gemüsewürfeli Schweinsfilet an Joghurt-Senfsauce Zucchetti mit Thymian, Pilawreis Beerencrème mit Mascarpone	Hafersuppe mit Gemüsewürfeli Spaghetti mit Tomatensauce Büffelmozzarella und Basilikum Beerencrème mit Mascarpone
Donnerstag 12. Jun	Lauchcrèmesuppe Frikadellen mit Knoblauch- Quark-Dip, Peperoni-Maisgemüse Dürsrüti Kartoffeln Windbeutel	Lauchcrèmesuppe Zucchetti gefüllt mit Saisongemüse Kichererbsen und Parmesan auf Tomaten-Chutney Windbeutel
Freitag 13. Jun	Tessiner Minestrone Lachsschnitzel an Limettenschaum und Cherrytomaten Blattspinat, Dillkartoffeln Cassata Siciliana	Tessiner Minestrone Auberginen-Curry mit Mango-Chutney Zitronenreis Cassata Siciliana
Samstag 14. Jun	Zucchinicrèmesuppe Schweinshaxe alla Gremolata Kohlrabi mit Frühlingszwiebeln Weissweinsrisotto Aprikosen-Jalousie	Zucchinicrèmesuppe Süsskartoffel-Taler mit Sauce Tatare auf Sommergemüse Aprikosen-Jalousie
Sonntag 15. Jun	Solothurner Weinsüppchen Rindsbraten mit Balsamico-Salbei-Sauce glasierte Rüebli, Kartoffelstock Meringue mit Beeren und Rahm	Solothurner Weinsüppchen Thonsalat garniert mit Sauerrahm und "Gschwellti" Meringue mit Beeren und Rahm

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