

Menü

15. April – 21. April 2024
Café & Restaurant Viererfeld



Der Burgerspittel

Hit Tagessuppe, Salat vom Buffet, Geschnetzelte Kalbsleber mit Madeira-Jus, glasierte Rüebli, Berner Rösti, Tagesdessert

	Menü 1	Menü 2
Montag 15. Apr	Rüeblicrèmesuppe Kalbs-Cordon-bleu mit Zitrone französische Erbsli Pommes frites Rumschnitte mit Rahm	Rüeblicrèmesuppe Gebackener Camembert mit Preiselbeerschaum, Saisongemüse Weissweinrisotto Rumschnitte mit Rahm
Dienstag 16. Apr	Gemüsecrèmesuppe Weisses Kalbsvoessen Broccoli mit Pinienkernen Safranreis Glacéschnitte	Gemüsecrèmesuppe Weisse Spargeln an Orangen-Buttersauce Schnittlauchkartoffeln Glacéschnitte
Mittwoch 17. Apr	Klare Gemüsesuppe Hackbraten im eigenen Saft Rahmspinat Kartoffelstock Frische Beeren	Klare Gemüsesuppe Bündner Gemüse-Capuns mit Bergkäse Frische Beeren
Donnerstag 18. Apr	Griesssuppe mit Lauchstreifen Tafelspitz mit Meerrettich- Buttersauce, gemischte Rüebli Petersilienkartoffeln Cocos-Panna-Cotta	Griesssuppe mit Lauchstreifen Linsenburger mit Feigensenf auf Frühlingsgemüse Cocos-Panna-Cotta
Freitag 19. Apr	Kresseschaumsuppe Seezungenröllchen an Dillschaum- Sauce, Peperonigemüse mit Mais Gnocchi alla Romana Exotischer Fruchtsalat mit Rahm	Kresseschaumsuppe Hausgemachter Kartoffelsalat mit frittiertem Tofu und Limetten-Sauerrahm Exotischer Fruchtsalat mit Rahm
Samstag 20. Apr	Minestrone mit Basilikum Pouletbrüstli mit Rosmarinjus Zucchetti mit Thymian Butterteigwaren Himbeer-Quarkschnitte	Minestrone mit Basilikum Blätterteigpastetli gefüllt mit Spargelragoût und frischem Kerbel Himbeer-Quarkschnitte
Sonntag 21. Apr	Süsskartoffelsuppe Schweinsfilet am Stück gebraten an Cognacsauce, gedämpfte Tomate Bärlauchrisotto Zuger Kirschtorte	Süsskartoffelsuppe Gemüseteller mit Spiegelei und Rösti Frites Zuger Kirschtorte

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