

Menü

29. April – 5. Mai 2024
Café & Restaurant Viererfeld



Hit Tagessuppe, Salat vom Buffet
Ghackets mit Hörnli und Apfelmus, Tagesdessert

	Menü 1	Menü 2
Montag 29. Apr	Emmentaler Hochzeitssuppe Berner Platte mit Bauchspeck, Rippli Zungenwurst, Siedfleisch, Gnagi Dörrbohnen, Sauerkraut, Kartoffeln "Öpfuchuechli" mit Vanillesauce	Gemüsebouillon Bündner Capuns mit Bergkäse gratiniert "Öpfuchuechli" mit Vanillesauce
Dienstag 30. Apr	Aargauer Rüeblisuppe Chügelipastetli mit Champignons und Erbsli & Rüebl Süssmostcreme	Aargauer Rüeblisuppe Seeländer Hörnliauflauf mit Apfelkompott Süssmostcreme
Mittwoch 1. Mai	Bärner Märitsuppe Saucisson Vaudoise auf Lauchgemüse und Schnittlauchkartoffeln Meringue mit Vanilleglace und Beeren	Bärner Märitsuppe Zibele u Chäschueche mit Chabissalat Meringue mit Vanilleglace und Beeren
Donnerstag 2. Mai	Bündner Gerstensuppe Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Bauernschinken und Greyerzerkäse Broccoli und Pommes Frites Aargauer Rüeblcake	Bündner Gerstensuppe Tessiner Polenta mit Schwarzkappen Steinpilze und Spargeln Aargauer Rüeblcake
Freitag 3. Mai	Waadtländer Kartoffelsuppe Zuger Röteli mit frische Kräuter Weissweinsauce, Seelände Risotto Schweizer Spargeln Brönnti Crème	Waadtländer Kartoffelsuppe "Cholera" Gemüsekekuchen mit Lauch, Kartoffeln, Käse und Äpfeln Brönnti Crème
Samstag 4. Mai	Tessiner Minestrone Käse-Wurstsalat mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Kirschtomate, Radiesli und Kräuter, Gschwellti Sauerrahm Zuger Kirschtorte	Tessiner Minestrone Überbackene Ofenkartoffel mit Frühlingszwiebeln, Champignons und frischer Spinat Zuger Kirschtorte
Sonntag 5. Mai	Solothurner Weissweinsuppe Zürcher Geschnetzeltes mit Berner Rösti und Bohnenbündeli Bündner Nusstorte	Solothurner Weissweinsuppe Äpler Makkaroni mit Rüebl, Sellerie und Kartoffel Greyerzerkäse und Röstzwiebeln Bündner Nusstorte

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