

Woche 8 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag
19.02.2018
Fasnacht

Basler Mehlsuppe

Zwiebel- und Käsewähe

Dienstag
20.02.2018

Lauchsuppe

Suuri Kalbsleberli
Dörrbohnen
Rösti

Mittwoch
21.02.2018
Fasnacht

Bauernsuppe

Feine Bratwurst an Zwiebelsauce
glasierte Pfälzer
Nudeln

Donnerstag
22.02.2018

Minestrone

Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce
Kohlräbli
Kräuter-Bramata

Freitag
23.02.2018

Gerstensuppe

Fischstäbchen mit Tartarsauce
Blattspinat
Salzkartoffeln

Samstag
24.02.2018

Tomatencrèmesuppe

Schweinsragout an Dijonsensauce
Knackerbsen
Schupfnudeln

Sonntag
25.02.2018

Bärlauchsuppe

Glasierte Kalbsbrustschnitte an Kräutersauce
Wurzelgemüse
Spätzli

**Weitere Köstlichkeiten finden Sie täglich
in unserem Free-Choice-Bufferet -
Fleisch oder Fisch, Gemüse und Stärkebeilage
oder ein feines vegetarisches Gericht.**



Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet.
Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.