

M e n u k a r t e



A la carte

Vorspeisen Fr. 6.00

- Räucherlachs
- Melone mit Rohschinken
- Bündnerteller
- Käseteller

Suppen Fr. 2.00

- Gemüsecremesuppe
- Maiscremesuppe
- Bouillon mit Flädli

Salate Fr. 4.00

- Kleiner gemischter Salat
- Gemischter Blattsalat
- Tomatensalat mit Mozzarella
- Salatteller
- Italienische Salatsauce
- Französische Salatsauce

Beilagen Fr. 3.00

- Neue Ofenkartoffeln
- Nudeln
- Kartoffelstock
- Trockenreis

Zwischenmalzeiten Fr. 1.50

- Frisches Obst
- Fruchtjoghurt

Snacks Fr. 4.00

- Brötli mit Fleisch
- Brötli mit Käse
- Brötli mit Prügeli

Fleisch Fr. 9.00

- Grilliertes Poulet amerikanische Art
- Kalbsschnitzel an Senfsauce
- Ungarisches Paprikagulasch
- Olma Bratwurst Zwiebelsauce

Fleischlos Fr. 6.00

- Gemüseteller mit Karotten
Blumenkohl, Spinat, Zucchini mit
Tomatenwürfel und Ofenkartoffeln
- Vegetarische Pizza
- Café complet Brötli
- Café complet Weggli
- Birchermüesli

Gemüse Fr. 3.00

- Blumenkohl an Cremesauce
- Glasierte Karotten
- Gedämpfter Spinat
- Zucchini mit Tomaten

Dessert Fr. 3.00

- Fruchtfladen
- Frischer Fruchtsalat
- Gekochte Apfelschnitzli
- Karamelköpfl
- Erdbeertörtli
- Hausgemachtes Gebäck
- Vanilleglace
- Erdbeerglace
- Aprikosensorbet
- Milchkaffee

Unsere Menüempfehlung für das Mittagessen
vom 22. Mai 2006

Fr. 18.00



Cerealiensuppe

Gedünstetes Kalbsragout
an Currysauce

Trockenreis

Feine Gartenerbsli

Quarkkuchen mit Ananas

Persönliche Menükarte

für: _____

Station: _____

Zimmer: _____



Unsere Menüempfehlung für das Abendessen
vom 22 Mai 2006

Fr. 12.00



Cremesuppe

Gemüseteller mit Karotten

Blumenkohl, Spinat und Zucchini

mit Tomatenwürfel

Neue Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Frisches Obst

Persönliche Menükarte

für: _____

Station: _____

Zimmer: _____

