

## Menüplan vom 25. November bis 1. Dezember 2024

Restaurant Geerenpark

Mittagessen	Tages Hit		Vegetarisch
Gemüsesuppe Hackbraten mit Zwiebelrahmsauce Duchessekartoffeln Lauchgemüse Schwarzwurzeln mit Safran	Sautierte Lammhuft mit Pommery-Senf-Jus und Origano Indischer Gewürzreis	<b>Montag</b>	Gefüllte Peperoni Minzequark Duchesse Kartoffeln Lauchgemüse
Lauchcrèmesuppe Rindsragout mit Balsamico Kartoffel-Pastinaken-Stock Kohlrabi mit Butter Wirzgemüse mit Gemüsewürfeli	Heisser Beinschinken mit Nelken gespickt Honig-Senf-Sauce Käseknödel	<b>Dienstag</b>	Gemüseburger Weisswein-Kräuter-Sauce Kartoffel-Pastinaken-Stock Kohlrabi mit Butter
Tomatencrèmesuppe Schweinsgeschnetzeltes Teigwaren Französische Erbsen Sautierte Auberginen im Ei	Chicken Nuggets Cocktailsauce Pommes souffles	<b>Mittwoch</b>	Sellerie-Flan Apfel-Calvados-Sauce Teigwaren Französische Erbsen
Cordon Bleu festival Letztes Motto im Jahr 2024	Cordon Bleu festival Letztes Motto im Jahr 2024	<b>Donnerstag</b>	Cordon Bleu festival Letztes Motto im Jahr 2024
Kraftbrühe mit Sherry Gebratenes Fischfilet Campari-Orangen-Sauce Risotto Blattspinat Mischgemüse	Roastbeef englische Art Sauce Béarnaise Pommes Dauphines	<b>Freitag</b>	Gemüse im Bierteig Cocktailsauce Risotto Blattspinat
Spinatcrèmesuppe Rindfleischbällchen Preiselbeersauce Kräuterreis Sellerie Artischockenragout mit Cherrytomaten	Gebratenes Poulebrüstli Mangosauce mit rotem Pfeffer Gratinierte Kartoffelscheiben	<b>Samstag</b>	Kichererbsen-Quorn-Ragout Kräuterreis Sellerie
Bouillon mit Flädli Rehpfeffer (EU) Spätzli Rotkraut mit Marroni Broccoli	Zwiebelrostbraten (Rind) Kartoffelgaletten	<b>Sonntag</b>	Gemüsepfeffer mit Tofu Spätzli Rotkraut mit Marroni

Für Informationen bezüglich der Allergene fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

Wir verarbeiten ausschliesslich schweizer Fleisch.

### Preise per 100 g:

Salatbuffet / Nur Beilagen Fr. 3.00, Menü / Tageshit Fr. 3.50, Nur Fleisch Fr. 5.90

Suppe Fr. 3.50