

Menüplan Schlössli Pieterlen



17. - 23. März 2025

Woche 12/2025

Essenszeiten: Mittag 11:30 Uhr / Abend 17:30 Uhr

Montag 17. März 2025	Dienstag 18. März 2025	Mittwoch 19. März 2025	Donnerstag 20. März 2025	Freitag 21. März 2025	Samstag 22. März 2025	Sonntag 23. März 2025
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Menü Ofenfleischkäse Butterhörnli an Tomatenrahmsauce Zuchetti gebraten	Menü Schweinsfilet an Cognacsauce Kartoffelstock Mischgemüse	Menü Kalbsbrustschnitte an Rotweinsauce Polentabramata geschmorter Fenchel	Menü Hacktätschli an Käsesauce Countrycuts Ratatouille	Menü Lachstranche gebraten an Weissweinsauce Schnittlauchkartoffeln Broccoliröschen	Menü Tagliatelle an Bärlauchsauce und Parmesan	Menü Lammierstück an Honigsauce Kroketten Mischgemüse
Dessert Himbeermousse	Dessert mini Schoggigipfeli	Dessert Fruchtsalat	Dessert Schoggicrème mit Birnenstückli	Dessert Caramelköpfli im Glas	Dessert 1 Kugel Glace	Dessert Linzertschnitte
Abendessen/Suppe Märzenmüesli mit frischen Früchten und Rahm	Abendessen/Suppe Siedfleischsalat garniert und Ruchbrot	Abendessen/Suppe Marillenknödel auf Erdbeersauce und Brösmeli	Abendessen/Suppe Risotto mit grünem Spargeln Blattsalat	Abendessen/Suppe Spinat Jalousie an Rahmsauce	Abendessen/Suppe Aprikosenstreussel- kuchen mit Rahm	Abendessen/Suppe Tete de Moine, Hobelkäse Kräuterquark und Weggli

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Feinbackwaren aus Schweizer Produktion. ☑

Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien und Intoleranzen auslösen können, informiert Sie gerne unser Küchenteam.

Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Woche.

Leiter Verpflegung Marcel Germann & Küchenteam