















Montag den 6. Februar		
Brotsuppe		Abend
Standard Schweinsschnitzel an leichter Rahmsauce dazu Butternüdeli und Romanesco 	Vegetarisch Gebratene Banannen an Currysauce dazu Basmati Reis 	 Standard Vogelheu mit Zwetschgenkompott Auswahl Cafe Complet Le Parfait
Blutorangencreme		
Dienstag den 7. Februar		
Gemüsecremesuppe		Abend
Standard Kalifornischer Brätbraten dazu hausgemachter Kartoffelgratin und Ratatouille 	Vegetarisch Pilzragout auf Toastbrot 	Standard Winter Spätzli Eintopf Auswahl Cafe Complet Schoggikuchen
Hausgemachtes Schenkeli		
Mittwoch den 8. Februar		
Zwiebelsuppe		Abend
Standard Rindfleischvogel an Rotweinsauce dazu Bramata Mais und Zucchetti mit Thymian Ananassalat mit Pfefferminze	Vegetarisch Hausgemachter Teigwaren - Gemüse Gratin 	Standard Quark Griessauflauf mit Mandeln Auswahl Cafe Complet Aufschnitt
Ananassalat mit Pfefferminze		
Donnerstag den 9. Februar		
Basler Mehlsuppe		Abend
Standard Geräuchertes Rippli auf Sauerkraut dazu gedämpfte Kartoffeln 	Vegetarisch Erbsen Risotto mit Bergkäse 	 Standard Poulet Curry Strudel mit Salatgarniture Auswahl Cafe Complet Joghurt
Panna Cotta mit Fruchtsauce		

Freitag den 10. Februar		
Bouillon mit Einlage		Abend
Standard Fischfilet Ragout an Estragonsauce mit Gemüsstreifen im Reising 	Vegetarisch Gemüse - Käse Omelette auf Kartoffelscheiben 	Standard Versunkener Aprikosenkuchen Auswahl Cafe Complet Hüttenkäse
Hausgemachte Schwarzwälderschnitte		
Samstag den 11. Februar		
Lauchcremesuppe		Abend
Standard Servalat Piccata dazu Spaghetti an Tomaten-Kräutersauce und Broccoli 	Vegetarisch Mit Zwiebelschaum überbackene Tomate auf Rüebligemüse dazu Couscous 	Standard Käsehörnli mit Apfelmus Auswahl Cafe Complet Apfel im Schlafrock
Hausgemachtes Fruchtetörtli		
Sonntag den 12. Februar		
Bouillon mit Flädli		Abend
Standard Walliser Braten gefüllt mit Dörraprikosen dazu Kartoffelstock und Wurzelgemüse Kaffee und Berliner gefüllt mit Vanillecreme	Vegetarisch Tagliatelle an warmer Peperoni Oliven Vinaigrette 	Buffet ab 17:45 Winzerschinken im Brotteig mit Salatgarniture Joghurt und Kuchen Käse-,Fleischplatte Brot, Butter, Konfi

Frühstücksbuffet
 Getränke: Bewohner
 Getränke: Gäste

Täglich:
Herkunft des Fleisches:
 Pouletfleisch
 Fisch

täglich reichhaltige Auswahl
 Mineral nature, Tagestee, Kaffee (wenn im
 Menu aufgeführt)
 Verrechnung gemäss Preisliste

Suppe und Salatbuffet
 siehe Info-Tafel
 Schweiz

