

Menüplan SB 25.-27.11. & 03.-04.12.2024 | Auf- und Abbau
11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

	Aufbau Montag 25.11 CHF 20.00 exkl. Getränke	Aufbau Dienstag 26.11 CHF 20.00 exkl. Getränke	Aufbau Mittwoch 27.11 CHF 20.00 exkl. Getränke	Abbau Montag & Dienstag 03. & 04.12 CHF 20.00 exkl. Getränke
	Salatbuffet / buffet de salades			
Fleisch <i>Viande</i>	Fleischkäse mit Senfsauce <i>Fromage d'Italie, sauce moutarde</i>	Pouletgeschnetzeltes mit Kräuterrahmsauce <i>Emincé de poulet, sauce crème aux herbes</i>	Schweinsaltimbocca mit Salbeijus <i>Saltimbocca de porc, jus à la sauge</i>	Der Chef empfiehlt
Vegetarisch <i>Végétarien</i>	Vegi Meatballs mit Senfsauce <i>Boulettes véganes, sauce moutarde</i>	Plant based mit Kräutervelouté <i>Plant based, velouté aux herbes</i>	Quornschnitzel mit Schnittlauchsauc <i>Escalope de quorn, sauce à la ciboulette</i>	<i>Le chef recommande</i>
Beilagen <i>Supplément amidon</i>	Kartoffelstock mit Petersilie <i>Purée de pommes de terre au persil</i>	Gemüsereis <i>Riz aux légumes</i>	Kartoffelrösti <i>Rösti de pommes de terre</i>	
Gemüse <i>Légumes</i>	Karotten <i>Carottes</i>	Broccoli <i>Broccoli</i>	Zucchetti <i>Courgette</i>	



Menüplan SB 28.11. – 02.12.2024 | AGRAMA

11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Restaurant & Bar
ALLMEND

	Donnerstag 28.11	Freitag 29.11	Samstag 30.11	Sonntag 01.12	Montag 02.12
	CHF 24.00 exkl. Getränke	CHF 24.00 exkl. Getränke	CHF 24.00 exkl. Getränke	CHF 24.00 exkl. Getränke	CHF 24.00 exkl. Getränke
	Salatbuffet / buffet de salades				
Fleisch <i>Viande</i>	Rindsbraten mit Rotweinsauce <i>Rôti de bœuf, sauce au vin rouge</i>	Kalbsragout mit Estragon <i>Ragout de veau à l'estragon</i>	Wildbratwurst mit Preiselbeersauce <i>Saucisse de gibier, sauce aux airelles rouges</i>	Schweinsbraten mit Rosmarinjus <i>Rôti de porc, jus au romarin</i>	Rindsragout mit Portwein <i>Tranches de bœuf à braiser au Porto</i>
Vegetarisch <i>Végétarien</i>	Gemüsestroganoff <i>Stroganoff de légumes</i>	Pastetli mit Gemüseragout <i>Vol-au-vent aux légumes</i>	Gemüsepiccata mit Tomatensugo <i>Piccata de légumes, sauce tomate</i>	Gemüsestrudel <i>Strudel de légumes</i>	Paniertes Gemüseschnitzel <i>Escalope de légumes panée</i>
Beilagen <i>Supplément amidon</i> Gemüse <i>Légumes</i>	Bramata mit Grana Padano, Pilawreis <i>Bramata au Grana Padano, Riz pilaf</i> Ratatouille, Blumenkohl <i>Ratatouille, chou-fleur</i>	Ebly mit Gemüse, Kartoffelstock <i>Ebly aux légumes, purée de pommes de terre</i> Rahmkohlrabi, Karotten <i>Chou-rave à la crème, carottes</i>	Spaghetti, Bratkartoffeln <i>Riz pilaf, purée de pommes de terre</i> Bohnen mit Knoblauch, Erbsen <i>Haricots verts à l'ail, petits pois</i>	Kartoffelgratin, Schupfnudeln <i>Gratin de pommes de terre, Schupfnudeln</i> Fenchel, Pfälzerkarotten mit Vanille <i>Fenouil, carottes palatines à la vanille</i>	Polenta, Penne <i>Polenta, penne</i> Erbsli & Rüebli, Wurzelgemüse <i>Petits pois & carottes, légumes racines</i>

