



Menuplan Restaurant Solina Steffisburg

Woche 03

14. Januar bis 20. Januar 2019

Datum	Menu 1 mit Tagessuppe oder Salat CHF 12.50 / 10.50	Menu 2 Vegi mit Tagessuppe CHF 12.50 / 10.50	Menü 3 mit Tagessuppe oder Salat
Montag	Crèmesuppe Schweinsgeschnetzeltes Risibisi (Reis mit Erbsen) Blumenkohl	Lauch-Kartoffelgratin mit Pilzen Grüner Salat	Saltimbocca (Schwein) Salbeisauce Tomatennudeln Pfälzerkarotten CHF 17.00
Dienstag	Bouillon mit Einlage Rindshacksteak gebraten Braune Sauce Teigwaren Ratatouille	Käsekuchen Gemischter Salat	Lammkotelettes «Neuseeland» mit Thymiansauce Soufflée Kartoffeln Bohnen CHF 19.00
Mittwoch	Crèmesuppe Pouletbrüstchen an Kräutersauce Bramata-Polenta Mischgemüse	Gemüserösti mit Spiegeleier Grüner Salat	Saiblingfilets „Europa“ in Butter gebraten mit Mandelscheiben Zitronensauce Salzkartoffeln Romanesco CHF 17.00
Donnerstag	Bouillon mit Einlage Buurehamme mit Senf Dampfkartoffeln Weisskabis mit Gemüsetreifen	Bami Goreng mit Gemüse und Nudeln leicht scharf Grüner Salat	Gefüllter Schweinsbraten mit Aprikosen an Madeirasauce Pommes frites Blumenkohl mit Safran CHF 18.00
Freitag	Crèmesuppe Zanderfilets «Europa» Remouladesauce Weissweinsrisotto Knackerbsen	Hausgemachte Cannelloni mit Gemüsefüllung an leichter Käsesauce Grüner Salat	Panierte Trutenschnitzel Zitronengarnitur Country Cuts Fenchelgemüse CHF 16.00
Samstag	Bouillon mit Einlage Selbstbedienungsbuffet Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat Preis nach Tellergewicht	Tageshit Wird Ihnen bekannt gegeben	
Sonntag	Crèmesuppe Wiener Kalbsrahmgulasch Erbsen-Kartoffelstampf Karotten CHF 16.00 / 14.00	Sonntagsbrunch	

Täglich reichhaltiges Salatbuffet (100g à Fr. 2.80) und Selbstbedienungsmenu.

Änderungen Vorbehalten!

Lammfleisch kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert. Wir sind verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass in unserer Küche folgende allergene Stoffe verarbeitet werden: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfide.