

Menü I			Menü II		
Montag, 20.07.26	Mittag	Milchig	Gemüsesuppe Vegetarische Paella mit Zucchini, Erbsen, Peperoni und Cherry Tomaten Mangocreme		Gemüsesuppe Tagliatelle an Basilikum-Pesto Mangocreme
	Abend	Milchig	Suppe Israeli-Teller Falafel, Hummus, Israelisalat und Pita Tee, Kaffee		Suppe Milchreis mit Zimt-Zucker Tee, Kaffee
Dienstag, 21.07.26	Mittag	Milchig	Tomatensuppe mit Rahm Fisch and Chips (Panierte Fischfilets) serviert mit Pommes und Erbsencreme Eiskaffee		Tomatensuppe mit Rahm Kräuterseitling auf Safran-Risotto serviert mit grünen Bohnen Eiskaffee
	Abend	Milchig	Suppe Penne an Tomatensauce Tee, Kaffee		Suppe Blintzes serviert mit Vanillequark Tee, Kaffee
Mittwoch, 22.07.26	Mittag	Milchig	Karottensuppe Blätterteig Pastetli gefüllt mit Gemüse-Ragout und serviert mit Reis Rüeblikuchen		Karottensuppe Sabich Teller Aubergine, Hartgekochtes Ei, Tahini, Kartoffel und eingelegte Gurken Rüeblikuchen
	Abend	Milchig	Suppe Kichererbsensalat mit Thonmousse Tee, Kaffee		Suppe Canapés ausgarniert Tee, Kaffee
Donnerstag, 23.07.26	Mittag	Milchig	Melonenkaltschale Gefüllte Peperoni mit orientalischem Bulgur und Datteln auf Tomatenspiegel mit Sumach Orangen Sorbet		Melonenkaltschale Soja-Ghacktes mit Hörnli und Apfelmus Orangen Sorbet
	Abend	Milchig	Suppe Salatteller mit Ei Tee, Kaffee		Suppe Süsse Crêpes mit Konfitüre Tee, Kaffee
Freitag, 24.07.26	Mittag	Milchig	Süsskartoffelsuppe mit Kokosmilch Latkes serviert mit Apfelmus und Kräuter-Quark Fruchtekorb		Süsskartoffelsuppe mit Kokosmilch Shakshuka Peperoni-Tomaten-Sauce mit Pochiertem Ei Fruchtekorb
	Abend	Fleischig	Lachs-Tartar mit Avocado und Mango Shabbessuppe Rinds-Sauerbraten an Rotweinjus serviert mit Peterlie-Kartoffelpüree und Gemüse Dessert Surprise		
Samstag, 25.07.26	Mittag	Fleischig	Eierhackerli und gefüllte Fisch Bouillon Kalbsbraten an Rosmarinjus mit Schalenkartoffeln und Mischgemüse Zitrusfruchtsalat		
	Abend	Fleischig	Suppe Vitello-Tomato (Zartes Kalbsfleisch mit Tomaten-Mayo) Tee, Kaffee		
Sonntag, 26.07.26	Mittag	Milchig	Linsenpüreesuppe Wolfsbarschfilet an Sauce Rouille serviert mit Wildreis und marktfischem Gemüse Panna Cotta mit Fruchtcoulis		Linsenpüreesuppe Gemüseteller mit Kartoffelgratin Panna Cotta mit Fruchtcoulis
	Abend	Milchig	Suppe Tomaten-Avocadosalat Tee, Kaffee		Suppe Kräuteromelette Tee, Kaffee
Fleischherkunft: FR, Geflügel: UK/FR, unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die Fischherkunft und Fangmethode Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage					

Menuplan

Woche 30

20.07. bis 26.07.2026

RESTAURANT RIMON

ר'מון

Frühstück:	07.30 - 09.30 Uhr
Mittagessen:	12.00 Uhr
Abendessen:	18.00 Uhr

