

Menü I			Menü II (Vegetarisch)		
Montag, 17.08.26	Mittag	Fleischig	Pilzessenz mit Croutons Orientalischer Hackfleischspieß mit Zwiebeln und Peperoni serviert mit Bulgur und Gemüse Limonencreme		Pilzessenz mit Croutons Frühlinsrollen an sweet ´n sour Sauce auf buntem Salatteller Limonencreme
	Abend	Milchig	Suppe Käseteller Garniert Tee, Kaffee		Suppe Kaiserschmarrn mit Kompott Tee, Kaffee
Dienstag, 18.08.26	Mittag	Milchig	Peterlischaumsuppe Gebackener Lachs mit Zitronen-Kräuterkruste serviert auf mediterraner Gemüse-Fregola Sarda Bananensplit		Peterlischaumsuppe Hausgemachte Pilz-Ravioli auf Lauchgemüse Bananensplit
	Abend	Milchig	Suppe Pilzrisotto Tee, Kaffee		Suppe Zwetschgenjalousie Tee, Kaffee
Mittwoch, 19.08.26	Mittag	Fleischig	Tom Kah Gai Tagliatelle Stromboli mit Pouletgeschnetzeltem, Gemüse an Tomaten-Cremesauce Streuselkuchen		Tom Kah Gai Geschmorter Sellerie an Pilzjus serviert mit Kartoffelcreme und Gemüse Streuselkuchen
	Abend	Milchig	Suppe Kalter Fischteller mit Chrain Tee, Kaffee		Suppe Griessbrei mit Zimtucker und Fruchtkompott Tee, Kaffee
Donnerstag, 20.08.26	Mittag	Fleischig	Karotten-Ingwersuppe Heisser Fleischkäse serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse Hausgemachtes Sorbet		Karotten-Ingwersuppe Gochuang-Gemüse serviert auf Kimchi-Soba-Nudeln Hausgemachtes Sorbet
	Abend	Milchig	Suppe Soja Ghackets und Hörnli Tee, Kaffee		Suppe Süsse Crêpes mit Konfitüre Tee, Kaffee
Freitag, 21.08.26	Mittag	Milchig	Tomatencremesuppe mit Basilikum Gnocchi an Spinatrahmsauce mit Grana Padano Früchtekorb		Tomatencremesuppe mit Basilikum Salzige Wähe mit Salatgarnitur Früchtekorb
	Abend	Fleischig	Duett von Humus und Tuna Shabbessuppe Tagliata vom Entrecôte an Ruccolacreme serviert mit Trüffelrisotto und konfierten Tomaten Dessert surprise		
Samstag, 22.08.26	Mittag	Fleischig	Bouillon, Gefilte Fisch Rindssiedfleisch an Salsa Verde serviert mit Kiegel und marktfrischem Gemüse Fruchtsalat		
	Abend	Milchig	Birchermüesli garniert Kaffee, Tee		
Sonntag, 23.08.26	Mittag	Milchig	Gemüsecremesuppe Paniertes Fischfilet mit Tartarsauce serviert mit Rosmarinkartoffeln und marktfrischem Gemüse Hausgemachtes Glacé		Gemüsecremesuppe Latkes mit Apfelmus und Schnittlauchdip Hausgemachtes Glacé
	Abend	Fleischig	Suppe Wurstsalat garniert Tee, Kaffee		Suppe Penne an Tomaten-Olivensauce Tee, Kaffee
Fleischherkunft: FR, Geflügel: FR, UK, 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 34

17.08. bis 23.08.2026

RESTAURANT RIMON

ר'מון

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



