

Menü I			Menü II (Vegetarisch)		
Montag, 21.09.26	Mittag	Fleischig	Bouillon Poulet Ragout Kiegel und Gemüse Hausgemachtes Sorbet		
	Abend	Milchig	Suppe Kalter Fischteller Tee, Kaffee	Suppe Käseteller garniert Tee, Kaffee	
Dienstag, 22.09.26	Mittag	Milchig	Spinatcremesuppe Baramundifelet an Peperonicoulis serviert auf Limonenrisotto und Gemüse Quarktorte	Spinatcremesuppe Parmigiana Italienischer Auberginengratin Quarktorte	
	Abend	Milchig	Suppe Gnocchi Alfredo Tee, Kaffee	Suppe Oberländer Käsesalat mit Äpfeln Tee, Kaffee	
Mittwoch, 23.09.26	Mittag	Fleischig	Gemüsesuppe Penne Bolognese serviert mit Cashewkernen Vanillecreme mit Pfirsich	Gemüsesuppe Paniertes Sellerieschnitzel serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse Vanillecreme mit Pfirsich	
	Abend	Milchig	Suppe Mit Gemüse gefüllte Blätterteigkissen Tee, Kaffee	Suppe Blinzes mit Vanillequark Tee, Kaffee	
Donnerstag, 24.09.26	Mittag	Fleischig	Karottencremesuppe Rindsragout Grossmutter Art Kartoffelstock und Gemüse Schokoladen Brownie	Karottencremesuppe Gemüse-Paella Spanisches Reisgericht Schokoladen Brownie	
	Abend	Milchig	Suppe Belegte Brötchen Tee, Kaffee	Suppe Milchreis mit Zimt-Zucker und Kompott Tee, Kaffee	
Freitag, 25.09.26	Mittag	Milchig	Pilzcremesuppe Zucchetti-Piccata serviert auf Tomaten-Fregola Sarda Früchtekorb	Pilzcremesuppe Latkes mit Kräuterquark und Apfelmus Früchtekorb	
	Abend	Fleischig	Lachscarpaccio mit Sesam und Feigen Shabbessuppe Poulet-Involtini an Trüffeljus serviert mit gerösteter Gerste und Gemüse Dessert surprise		
Samstag, 26.09.26	Mittag	Fleischig	Tomatenessenz mit Basilikum Mille-Feuille vom Gefilte Fisch Lammragout mit Oliven und Datteln serviert mit Bulgur und Gemüse Variation von Granatapfel und Feigen		
	Abend	Fleischig	Gehackte Leber auf Artischockencreme, Bouillon mit Kräuteröl Brasato al vino Rosso Rindsbraten im Rotwein geschmort serviert mit Kartoffelpüree und Gemüse Sizilianischer Orangensalat mit Pistazien		
Sonntag, 27.09.26	Mittag	Fleischig	Sashimi vom Tuna mit Nori-Algen und Sojacreme Kürbissuppe Entenbrust mit Rosmarin-Honig lackiert, serviert mit Spätzli und Gemüse Honigkuchen mit Dattelglacé		
	Abend	Fleischig	Suppe Wurstsalat garniert Tee, Kaffee	Suppe Französische Kräuteromelette 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 39

21.09. bis 27.09.2026

RESTAURANT RIMON

ר'מון

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



