

Menü I			Menü II (Vegetarisch)		
Montag, 14.09.26	Mittag	Fleischig	Gemüsesuppe Penne Bolognaise mit geröstetesn Cashew-Kernen Erdbeercreme		Gemüsesuppe Onsenei an Trüffelcreme serviert mit Kartoffelstock und Spinat Erdbeercreme
	Abend	Milchig	Suppe Maisschnitte mit Tomaten und Käse Tee, Kaffee		Suppe Kaiserschmarrn mit Kompott Tee, Kaffee
Dienstag, 15.09.26	Mittag	Milchig	Tomatensuppe mit Rahm Fisch and Chips (Panierte Fischfilets) serviert mit Pommes und Erbsencreme Schokoladenglacé		Tomatensuppe mit Rahm Grillierter Kräuterseitling serviert auf Safran-Risotto Schokoladenglacé
	Abend	Milchig	Suppe Rührei mit Tofu Tee, Kaffee		Suppe Wassermelonensalat mit Feta und Minze Tee, Kaffee
Mittwoch, 16.09.26	Mittag	Fleischig	Zucchettisuppe Grilliertes Pargiot an Rosmarin-Zitronen-café de Paris serviert mit Getreiderisotto und Gemüse Frittierte Apfelringe an Vanillesauce		Zucchettisuppe Sabich Auberginen, gekochtes Ei, Gurken und Tomaten Frittierte Apfelringe an Vanillesauce
	Abend	Milchig	Suppe Lasagne al forno mit Sojabolonaise Tee, Kaffee		Suppe Salatteller mit Frischkäsemousse Tee, Kaffee
Donnerstag, 17.09.26	Mittag	Fleischig	Selleriecremesuppe Rindsgeschnetzeltes an Parpikasauc serviert mit Zartweizen und Gemüse Mangosorbet		Selleriecremesuppe Lauchquiche serviert mit buntem Salatteller Mangosorbet
	Abend	Milchig	Suppe Latkes mit Apfelmus und Kräuterquark Tee, Kaffee		Suppe Griessbrei mit Zimtzucker und FruchtKompott Tee, Kaffee
Freitag, 18.09.26	Mittag	Milchig	Erbsen-Minze Suppe Pilzragout im Blätterteigpastetli serviert mit buntem Gemüse Früchtekorb		Erbsen-Minze Suppe Französisches Käseomelette mit Salatgarnitur Früchtekorb
	Abend	Fleischig	Gehackte Leber Shabbessuppe Boeuf Bourguignon serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse Dessert Surprise		
Samstag, 19.09.26	Mittag	Fleischig	Eierhackerli und gefilte Fisch Bouillon Geflügelblankett serviert mit Spinatspätzli und Mischgemüse Fruchtsalat		
	Abend	Milchig	Birchermüesli und Käseplatte Kaffee, Tee		
Sonntag, 20.09.26	Mittag	Fleischig	Geräuchertes Forellenfilet mit Chrein Peterlischaumsuppe Entrecôte serviert mit Kanarischen Kartoffeln und Gemüse Früchtekorb		
	Abend	Fleischig	Suppe Pouletgeschnetzeltes Casimir mit Reis Honigkuchen		
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 38

14.09. bis 20.09.2026

RESTAURANT RIMON

ר'מון

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



