

Menü I			Menü II (Vegetarisch)		
Montag, 05.10.26	Mittag	Fleischig	Peterlischaumsuppe mit Croûton Grillierte Pouletbrust an Café de Paris serviert mit Spätzli und Gemüse Bananencreme mit Schokolade		Peterlischaumsuppe mit Croûton Bunter Gemüseteller mit Spiegelei Bananencreme mit Schokolade
	Abend	Milchig	Suppe Moussaka - Griechischer Auberginengratin Tee, Kaffee		Suppe Salatteller mit Vegetarische Schnitzel Tee, Kaffee
Dienstag, 06.10.26	Mittag	Milchig	Maiscremesuppe Grilliertes Lachssteak an Zitronenschaum auf Süsskartoffelcreme mit Gemüse Eiscafé		Maiscremesuppe Orientalisches Gemüsecurry serviert mit Couscous Eiscafé
	Abend	Milchig	Suppe Thonmus, Eierhackerli und Kräuterquark Tee, Kaffee		Suppe Porridge mit Früchten garniert Tee, Kaffee
Mittwoch, 07.10.26	Mittag	Fleischig	Bouillon mit Kräutern Hackbraten an Pilzsauce serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse Beeren-Kuchen		Bouillon mit Kräutern Gefüllte Zucchetti auf Gemüse-Fregola Sarda Beeren-Kuchen
	Abend	Milchig	Suppe Russische Eier mit Salatgarnitur Tee, Kaffee		Suppe Milchreis mit Zimt-Zucker mit Fruchtkompott Tee, Kaffee
Donnerstag, 08.10.26	Mittag	Fleischig	Tomatencremesuppe Rindsgeschnetzeltes "Stifado" serviert mit Kritharak und marktfrischem Gemüse Orangen-Sorbet		Tomatencremesuppe Geschmorte Karotte serviert auf Limonenrisotto Orangen-Sorbet
	Abend	Milchig	Suppe Griechischer Salat mit Feta Tee, Kaffee		Suppe Süsse Crêpes mit Konfitüre Tee, Kaffee
Freitag, 09.10.26	Mittag	Milchig	Spinatcremesuppe Kartoffelgnocchi an mediterraner Gemüsesauce Fruchtekorb		Spinatcremesuppe Pilzragout im Pastetli serviert mit Butterreis und Gemüse Fruchtekorb
	Abend	Fleischig	Mezze-Teller / Gefüllte Fisch Shabbessuppe Pargiot an Morcheljus serviert mit Duchesse Kartoffeln und marktfrischem Gemüse Dessert surprise		
Samstag, 10.10.26	Mittag	Fleischig	Bouillon, Kiegel Geschmorter Rindsbraten an Balsamicojus serviert mit Spinatspätzli und Gemüse Fruchtsalat		
	Abend	Milchig	Birchermüesli mit Früchten garniert, Käseplatte Kaffee, Tee		
Sonntag, 11.10.26	Mittag	Milchig	Gemüsecremesuppe Forellenfilet Zuger Art serviert mit Risotto und Gemüse Cheesecake		Gemüsecremesuppe Hausgemachte Tagliatelle an Tomatensauce Cheesecake
	Abend	Fleischig	Suppe Wienerli mit Kartoffelsalat Tee, Kaffee		Suppe Spanische Tortilla 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 41

05.10. bis 11.10.2026

RESTAURANT RIMON

ר'מון

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

