

Menü I			Menü II (Vegetarisch)		
Montag, 19.10.26	Mittag	Fleischig	Karotten-Ingwersuppe Pouletbrust an Chimmichurri serviert mit Rosmarin-Kartoffel und Gemüse Zwetschgencreme		Karotten-Ingwersuppe Gefüllte Zucchini auf Gemüse-Gersotto Zwetschgencreme
	Abend	Milchig	Suppe Rösti mit Spiegelei und Rahm-Spinat Tee, Kaffee		Suppe Milchreis mit Kirsch-Kompott Tee, Kaffee
Dienstag, 20.10.26	Mittag	Milchig	Kürbissuppe mit Kokosmilch Kabeljau an Zitronenschaum serviert mit Bramata und Gemüse Vermicelles mit Rahm		Kürbissuppe mit Kokosmilch Fitness-Teller mit Vegi-Schnitzel an Cocktailsauce Vermicelles mit Rahm
	Abend	Milchig	Suppe Lasagne al Forno Tee, Kaffee		Suppe Melonen Salat mit Feta und Pfefferminze Tee, Kaffee
Mittwoch, 21.10.26	Mittag	Fleischig	Tom Kha Gai Rotes Poulet Curry serviert mit Basmati-Reis Flambierte Ananas mit Kokos-Glacé		Tom Kha Gai Frühlingsrolle an Sweet'n sour Sauce serviert mit gebratenen Nudeln Flambierte Ananas mit Kokos-Glacé
	Abend	Milchig	Suppe Gemüseragout serviert im Blätterteig-Pastetli Tee, Kaffee		Suppe Käse Omeletten Tee, Kaffee
Donnerstag, 22.10.26	Mittag	Fleischig	Blumenkohl-Kartoffelsuppe Wiener Schnitzel mit Preiselbeer Pommes Frites und marktfrischem Gemüse beschwipstes Mango Sorbet		Blumenkohl-Kartoffelsuppe Vegetarische Paella mit Erbsen, Peperoni, Tomaten und Artischocken beschwipstes Mango Sorbet
	Abend	Milchig	Suppe Canapés garniert Tee, Kaffee		Suppe Birne im Schlafrock mit Vermicelle Tee, Kaffee
Freitag, 23.10.26	Mittag	Milchig	Minestrone Pizza dello Chef mit Artischocken, Oliven, Rote Zwiebeln und Rucola Früchtekorb		Minestrone Fregola Sarda mit Pilzen serviert mit grilliertem Gemüse Früchtekorb
	Abend	Fleischig	Panierte Champignons mit Knoblauchsauce serviert auf Blattsalat Shabbessuppe Hochrippen-Steak an Demi-Grâce serviert mit Kartoffel-Pastinakenstock und Gemüsegarnitur Dessert surprise		
Samstag, 24.10.26	Mittag	Fleischig	Bouillon, Gefilte Fisch Emmentaler Lammvoressen Zartweizen und marktfrischem Gemüse Zitrusfruchtsalat		
	Abend	Milchig	Kräuterquark, Thonmousse, Eierhackerli und Baba Ganoush Kaffee, Tee		
Sonntag, 25.10.26	Mittag	Milchig	Maiscremesuppe Pochiertes Heilbutt-Filet an Weissweinsauce Quinoa und Gemüse Hausgemachte Glacé		Maiscremesuppe Penne mit Baumnuss-Marroni Pesto mit gehobeltem Grana Padano Hausgemachte Glacé
	Abend	Fleischig	Suppe Kalter Fleischteller garniert Tee, Kaffee		Suppe Blätterteigkissen mit Tomaten 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 43

19.10. bis 25.10.2026

RESTAURANT RIMON

ר'מון

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

