



Mittagsmenü

16.12. - 22.12.2024

🏠 Spiez

Tradition

mit Tagessuppe oder Salat
CF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein)

Trend

mit Tagessuppe oder Salat
CF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein)

Solina

mit Tagessuppe oder Salat

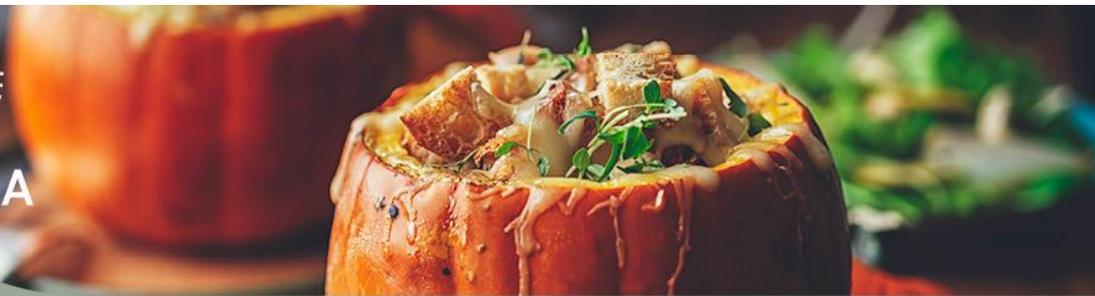
| | Tradition | Trend | Solina |
|------------|--|--|--|
| Montag | Berner Gelberbsensuppe Reutiger Fleischkäse* Thymianjus Polenta mit Bergkäse Schwarzwurzeln à la crème | Gebackene Röstitaschen mit Frischkäse gefüllt Salat vom Buffet | Rindsfiletspitzen "Stroganoff" Paprikarahmsauce mit Peperoni, Champignons und Essiggurke Spätzli Broccoli mit Mandeln CHF 21.00 |
| Dienstag | Tomatierte Gemüsesuppe Reis Casimir Einiger Truten mit Curry Trockenreis mit Erbsen Früchtegarnitur | Steinpilz-Tortelli Gorgonzolasauce Ofenkürbis Grünkohlstreifen, Cranberrys | Schweinsfilet am Stück gebraten Champignonsauce Tagliatelle Karotten und Bohnen CHF 19.50 |
| Mittwoch | Geflügelbouillon mit Fideli Rindsschmorbraten Schmorsauce mit Gemüse Kartoffelstock Grüne Bohnen | Spaghetti Aio e Olio Confierte Kirschtomaten Schwarze Oliven und Petersilie Gehobelter Käse | Pochiertes Dorschfilet Zitronensauce Risotto mit Dill Blattspinat CHF 19.50 |
| Donnerstag | Kokossuppe mit Zitronengras Rippli* Bratensauce Salzkartoffeln Sauerkraut | Mike's Thai-Curry mit Sprossen, Gemüse Kichererbsen und Kokos Jasminreis VEGAN | Enchiladas Mexikanische Tortillawraps mit Rindfleisch, Jalapeños Mais, Tomaten, Käse Guacamole und Sauerrahm Fr. 17.50 |
| Freitag | Garburesuppe Appenzeller Käsehörnli mit Kartoffeln Zwiebelschweisse Apfelmus | Gebackene Frühlingsrollen Sweet Chili Sauce Glasnudelsalat mit Gemüsen VEGAN | Über Nacht gegart Black Angus Rindsbrustkern Barbecue-Jus Kartoffelkroketten Ofengemüse CHF 18.50 |
| Samstag | Geröstete Griesssuppe Rindshacksteak Senfsauce Schupfnudeln Lattichgemüse | Gebackener Camembert Chutney Salat vom Buffet | |
| Sonntag | Rindsbouillon mit Eierstich Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignonsauce Butternudeln Gedünstete Karotten | Blätterteigpastetli Waldpilz-Ragout mit Gemüse Broccoli | |



Wir verwenden Schweizer Fleisch.
Ausnahmen werden deklariert.
*enthält Schweinefleisch

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie
unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Änderungen
vorbehalten.



Mittagsmenü

23.12. - 29.12.2024

🏠 Spiez

Tradition

mit Tagessuppe oder Salat
CF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein)

Trend

mit Tagessuppe oder Salat
CF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein)

Solina

mit Tagessuppe oder Salat

| | Tradition | Trend | Solina |
|------------|--|--|---|
| Montag | Tomatencremesuppe Kalbsbratwurst* Balsamicojus Röstikroketten Blumenkohl Polnische Art | Baked Potato Idaho Style mit Cheddar-Käse, Mais Sauerrahm, Röstzwiebeln, Cipollotti Smoky John Wayne Bohnen | Spaghetti "Frutti di mare" Crevetten, Miesmuscheln, Tintenfisch, Knoblauch, Tomate frischer Basilikum, Oliven CHF 18.50 |
| Dienstag | Garburesuppe Braunes Rindsragout Grossmutterart* Kartoffelstock Geschmortes Rotkraut | Schnitzelbrot Gemüseschnitzel mit Cocktailsauce Tomate, Gurke, Eisberg Pommes frites VEGAN | Sautiertes Rehschnitzel Pilzrahmsauce Spätzli Rosenkohl CHF 21.50 |
| Mittwoch | Kürbiscremesuppe Schweinsfilet im Teig Pilzsauce Herzoginkartoffeln Gemüsebouquet | Spinat-Omelette Caprese mit Mozzarella und Tomaten gefüllt Salat vom Buffet | Das Team Verpflegung wünscht frohe Weihnachten |
| Donnerstag | Kartoffelcremesuppe mit Majoran Trutenpiccata vom Einiger Hof Tomatensauce Spaghetti Broccoli | Risotto aio e limone Geschmolzene Cherrytomaten frischer Baby-Blattspinat Gehobelter Käse | Das Team Verpflegung wünscht frohe Weihnachten |
| Freitag | Tomatierte Gemüsesuppe Fischknusperli Sauce Tartar Salzkartoffeln Blattspinat | Marinierter Tofu Süss Saure Sauce Jasminreis Pack Choi VEGAN | Toast Hawaii mit Vorderschinken*, Ananas und Raclettekäse CHF 15.50 |
| Samstag | Thai-Currysuppe mit Kokos Schweinsgeschnetztes Senfsauce Spinatnudeln Butterbohnen | Spaghetti mit Pesto Ofenkürbis | |
| Sonntag | Rindsbouillon Flädli Schweinskarreebraten Honigsauce Hausgemachte Spätzli Glasiertes Mischgemüse | Blätterteigpastetli Waldpilzragout Erbsen und Karotten | |