

Mittagsmenü

23.12. - 29.12.2024

🏠 Spiez

Tradition

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

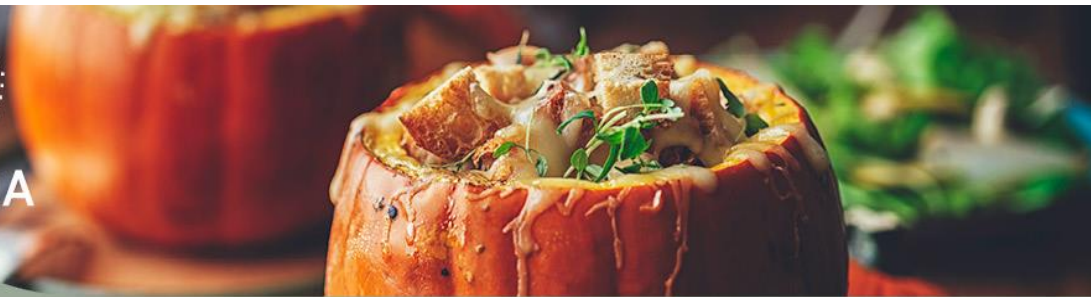
Trend

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 | |



Mittagsmenü

30.12. - 05.01.2025

🏠 Spiez

| | Tradition | Trend | Solina |
|------------|---|---|---|
| | mit Tagessuppe oder Salat CF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein) | mit Tagessuppe oder Salat CF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein) | mit Tagessuppe oder Salat |
| Montag | Kokossuppe mit Zitronengras Reutiger Brätkügelgi* weisse Sauce Kartoffelstock Kohlrabi mit Gemüsestreifen | Blätterteigpastetli Pilzgulasch mit Gemüsen | Solina Cheese Burger Rindhacksteak, Schmelzkäse Sesambun, Cocktailsauce Eisberg, Tomate, Gurke Pommes frites CHF 16.50 |
| Dienstag | Geflügelbouillon mit Fideli Rindhacktätschli* Rahmsauce Schupfnudeln Lattichgemüse | Vollkornspaghetti Aio e olio mit Rucola garniert VEGAN | Panierte Riesencrevetten im Kokosmantel Sweet Chili Sauce Asiatischer Glasnudelsalat CHF 15.50 |
| Mittwoch | Gemüsecremesuppe Schweinsbraten* vom Oklahoma Joe Barbecue Jus Ofenkartoffeln Glasiertes Rüebli-Duo | Chili sin Carne Mexikanischer Bohneneintopf Wildreis VEGAN | Das Team Verpflegung wünscht ein gutes Neues Jahr |
| Donnerstag | Tomatencremesuppe Gebratene Pouletbrust Apfel-Calvados-Sauce Risotto Erbsen | Vegane Hackbällchen Braune Bratensauce mit Pilzen Kartoffelstampf mit Olivenöl geröstete Pinien VEGAN | Das Team Verpflegung wünscht einen guten Start ins 2025 |
| Freitag | Garburesuppe Tortellini Tricolore mit Ricotta- und Spinatfüllung Tomatensauce Reibkäse | Grün-Curry mit Kichererbsen und Gemüsen Basmatireis vegan VEGAN | Schnitzel Wiener Art Paniertes Schweinsschnitzel* Zitronenschnitz Pommes frites Assortierte Gemüse CHF 18.00 |
| Samstag | Geröstete Griesssuppe Rippli* mit Senfsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen | Vegane Frühlingsrolle Glasnudelsalat, Karotten, Chinakohl Koriander, Chili und Erdnüssen Kürbis-Chutney VEGAN | |
| Sonntag | Rindsbouillon mit Eierstich Kalbsschulterbraten Pfefferrahmsauce Tagliatelle Mischgemüse | Vegane Malai Kofta (indische Gemüsebällchen) Minzensauce Indischer Reis VEGAN | |