HOTEL & GASTRO FORMATION
SCHWEIZ · SUISSE

Menüplan

09. November 2026 - 13. November 2026

	Mittagsmenü	Abendmenü
Montag	Salatbuffet ***** Fischknusperli mit Tatarsauce Pommes Frites und Spinat ***** Liguri mit Feigen, Parmesan und Pistazien ***** Coupe Nesselrode	Salatbuffet ***** Pouletschenkel mit Teufels-Mayo Wildreis und Peperoni ***** Lebkuchen
Dienstag	Salatbuffet ***** Romanescocremesuppe ***** Schweinsnierstück mit Pommery-Senf-Sauce Venere-Reis und Kürbis ***** Zwiebel-Käse-Wähe ***** Süssmostcreme	Salatbuffet ***** Bratwurst mit Zwiebelsauce Lyonerkartoffeln und Bohnen ***** Tonkabohnenparfait
Mittwoch	Salatbuffet ***** Vegi Thai Curry mit Kichererbsen Parfümreis und Wokgemüse ***** Müscheli Tricolore mit Waldpilzen, Kerbel und Brie ***** Maronikuchen	Salatbuffet ***** Schweinvoressen Gnocchi und Ofentomaten ***** Schokoladenmousse
Donnerstag	Salatbuffet ***** Kürbiscremesuppe ***** Kalbsfrikassee mit Estragon Tagliatelle und Karotten ***** Fiori mit Kürbis, Salbei und Kürbiskernen ***** Zwetschgenwähe	Salatbuffet ***** Wildfleischbällchen Wildrahmsauce Kartoffelstampf und Rosenkohl ***** Cremeschnitte
Freitag	Salatbuffet ***** Truthahnbrust mit Cranberry-Jus Polenta und Randen ***** Sedanini mit Mango, Curry und Chili ***** Apfelkompott mit Tonkabohnencreme	

Herkunftsbezeichnung			
Zander	Deutschland	Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz	Brotwaren	Schweiz
Kalb	Schweiz	Poulet	Schweiz
Truthahn	Schweiz	Wild	Österreich