HOTEL & GASTRO FORMATION
SCHWEIZ · SUISSE

Menüplan

23. November 2026 - 27. November 2026

	Mittagsmenü	Abendmenü
Montag	Salatbuffet ***** Metzgete Salzkartoffeln und Sauerkraut ***** Farfalle mit Pilzen, Bergkäse und Thymian ***** Zitronencake	Salatbuffet ***** Backhendl mit Tartarsauce Zwiebelringe und Erbsen ***** Beerenclafoutis
Dienstag	Salatbuffet ***** Krautstielcremesuppe ***** Rindsstroganoff Tagliatelle und Broccoli ***** Cannelloni mit Ricotta und Spinat ***** Coupe Nesselrode	Salatbuffet ***** Kaninchenragout Bulgur und Kefen ***** Zwetschgenwähe
Mittwoch	Salatbuffet ***** Krustenbraten mit Biersauce Rosmarinkartoffeln und Bohnen ***** Müscheli tricolore mit Kürbis, Chili und Hüttenkäse ***** Crema Catalana	Salatbuffet ***** Thai Curry mit Schwein Parfümreis und Asiagemüse ***** Gugelhopf
Donnerstag	Salatbuffet ***** Rüeblicremesuppe ***** Pollo al Chilindrón Polenta und Wirsing ***** Casarecce mit Federkohl, Trauben und Crème Fraîche ***** Tiramisu	Salatbuffet ***** Fleischkäse mit Cognacrahmsauce Butternüdeli und Romanesco ***** Pina Colada Creme
Freitag	Salatbuffet ***** Flunderfilet Bordelaise Limettenreis und Rahmlauch ***** Orientalische Ravioli mit Kichererbsen und Kreuzkümmel ***** Maroni Roulade	

Herkunftsbezeichnung			
Flunder	Nordostatlantik	Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz	Brotwaren	Schweiz
Kalb	Schweiz	Poulet	Schweiz
Kaninchen	Ungarn		