

# Menü

10. März – 16. März 2025  
Café & Restaurant Viererfeld



Der Burgerspittel

**Hit** Tagessuppe, Salat vom Buffet, Spare-Ribs mit Pflaumen-Ingwermarinade an Mango & Habanero Salsa, würzige Kartoffelspalten, Tagesdessert

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
Montag 10. Mär	Grünerbsensuppe Schweinskrustenbraten mit Kümmel-Biersauce, Lattichgemüse Quarkspätzli Apfel-Jalousie	Grünerbsensuppe Saisonaler Gemüseteller mit Spiegelei und Rösti Frites Apfel-Jalousie
Dienstag 11. Mär	Solothurner Weissweinsuppe Poulet Cordon-bleu mit Zitrone, glasierte Rüebli Pommes frites Beerencrème mit Rahm	Solothurner Weissweinsuppe Mediterrane Gemüselasagne mit Mozzarella und Basilikum  Beerencrème mit Rahm
Mittwoch 12. Mär	Bündner Gerstensuppe Rippli, Speck und Mini-Wienerli mit Senf, Apfel-Sauerkraut Bouillonkartoffeln Mandelköpflli mit Aprikosencoulis	Bündner Gerstensuppe Spaghetti mit Junglauch an WaldpilzsaUCE  Mandelköpflli mit Aprikosencoulis
Donnerstag 13. Mär	Minestrone mit Basilikum Wiener Kalbsrahmgulasch mit kleinem Gemüse, Blumenkohl polnische Art, Spinat-Nudeln Fruchtsalat	Minestrone mit Basilikum Spinat-Käsekuchen mit Sauerrahmguss  Fruchtsalat
Freitag 14. Mär	Gemüsecrèmesuppe Saiblingfilet, Kräuterschaumsauce geschmorte Knackerbsen mit kleinen Zwiebeln, Salzkartoffeln Cheesecake	Gemüsecrèmesuppe Quorngeschnetztes mit orientalischem Gemüse Couscous mit Dörrfrüchten Cheesecake
Samstag 15. Mär	Rindsbouillon mit Backerbsen Schweinsgeschnetztes an Curry- Rahmsauce mit Früchten Broccoliröschen, Basmatireis Crêpes mit Sauerkirschen	Gemüsebouillon Bündner Capuns mit Gemüse- Tomatensauce im Ofen überbacken Crêpes mit Sauerkirschen
Sonntag 16. Mär	Steinpilzcrèmesuppe Kalbshohrücken mit Whisky-Sauce Ratatouille mit Basilikum Kartoffelgratin Zuger Kirschtorte	Steinpilzcrèmesuppe Blätterteigkissen mit Gemüseragoût und Spitzmorcheln Zuger Kirschtorte

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch und Fisch aus der Schweiz.  
Weitere Informationen entnehmen Sie bitte der Deklarationsliste.