

Menüplan

Montag, 31. März bis Sonntag, 06. April 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	Eierspeise	Gipfel Eierspeise Pancakes	Rühreier	Waffeln Gipfel	Eierspeise		
Mittagessen	<p>Poulet Brust aus dem Ofen mit Rosmarinjus</p> <p>Crevetten – Blumenkohl Curry, asiatisch</p> <p>Kartoffelravioli mit Saffransauce und getrockneten Tomaten</p> <p>Spinat Spätzli</p> <p>Tomate mit Parmesan</p> <p>Pfälzer Karotten</p> <p>Dessert</p>	<p>Ungarisches Rindsgulasch</p> <p>Ganze gebratene Calamari mit Knoblauch und frischen Kräutern</p> <p>Pesto – Risotto mit grünem Spargel und Morcheln</p> <p>Rahmpolenta</p> <p>Ratatouille</p> <p>Gedünstete Artischocken</p> <p>Dessert</p>	<p>Paniertes Kalbsschnitzel mit frischen Kräutern und Zitrone</p> <p>Fischgericht</p> <p>Vegetarisches Gericht</p> <p>Rösti frites</p> <p>Grüne Bohnen</p> <p>Dessert</p>	<p>Warmes Buffet mit verschiedenen Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichten</p> <p>Beilagen und Gemüse</p> <p>Dessert</p>	<p>Lammgeschnetzeltes mit Speck, Knoblauch und Salbei</p> <p>Paniertes, gebratenes Dorschfilet</p> <p>Vegetarischer Kebab in der Pita – Tasche</p> <p>Couscous</p> <p>Flageolets</p> <p>Kohlrabi</p> <p>Dessert</p>	<p>Traditioneller Lyceum Alpinum Brunch (09.00 – 11.00)</p> <p>Chefs Spezial – Omelette</p> <p>Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill – Honig - Senfsauce</p>	<p>Traditioneller Lyceum Alpinum Brunch (09.00 – 11.00)</p> <p>Spiegeleier</p> <p>Röstirollen mit Champignons</p>
Abendessen	<p>Kraftbrühe mit Einlage</p> <p>Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce</p> <p>Vegetarisches Gericht</p> <p>Butterrösti</p> <p>Gemüse</p> <p>Dessert</p>	<p>Geflügel Poyarski mit Steinpilz – Rahmsauce</p> <p>Vegetarisches Gericht</p> <p>Pasta</p> <p>Glasierte Karotten</p> <p>Dessert</p>	<p>Panzerotti alla Fredy</p> <p>Vegetarisches Gericht</p> <p>Frühlingsgemüse</p> <p>Dessert</p>	<p>Kebab mit Zwiebeln, Blaukabis, Eisbergsalat</p> <p>Vegetarisches Gericht</p> <p>Pommes frites</p> <p>Dessert</p>	<p>Crèmesuppe</p> <p>Wildschweincurry</p> <p>Vegetarisches Gericht</p> <p>Kartoffel - Pizokel</p> <p>Rosenkohl</p> <p>Dessert</p>	<p>Tschigrabap (Thailändischer Geflügelspiess mit Ananas und Gemüse)</p> <p>Vegetarisches Gericht</p> <p>Trockenreis</p> <p>Dessert</p>	<p>Knusprige Drumsticks</p> <p>Vegetarisches Gericht</p> <p>Dauphine Kartoffeln</p> <p>Weisser Spargel</p> <p>Dessert</p>



gemäss den Rezepten von Hiltl



enthält Nüsse



enthält Gluten

Wir behalten uns allfällige Änderungen des Angebots vor...