

Business-Menü



Qualifikationsverfahren Restaurationsangestellte/r

Vorspeisen

Geflügelcocktail mit Früchten

A, G, I

Toast und Butter

oder

Chefsalat

C, J

Hauptspeise

Glasiertes Kalbskopfbäcklein

mit gerösteten Brotwürfeln

A, C, G, I

Butternudeln

Marktfrisches Tagesgemüse

Süssspeisen

Crème brûlée mit Maisgriess

Kirschenkompott und weisses Kirschparfait

C, G

oder

Limettencreme mit Sauerrahm

und Schokoladenstreusel

A, C, G

Menüpreis CHF 67.00

Allergene

A Mit glutenhaltigem Getreide
B Mit Krebstieren
C Mit Eiern
D Mit Fischen
E Mit Erdnüssen

F Mit Sojabohnen
G Mit Milch
H Mit Schalenfrüchten
I Mit Sellerie
J Mit Senf

K Mit Sesamsamen
L Mit Schwefeldioxid und Sulfite
M Mit Lupinen
N Mit Weichtieren

Fisch- und Fleischdeklaration

Tagesfisch Frankreich/Schweiz
Jakobsmuscheln USA
Krevetten Vietnam
Hummer Kanada
Wild Österreich

Schweinefleisch Schweiz
Kalbfleisch Schweiz
Poularde Schweiz
Ente Frankreich