

Tagesmenü im Hotel Alpenland – KW 18 & 19

Freitag, 03. Mai 2024	Linsensuppe mit Pesto <i>Soupe de lentilles, pesto</i> Lentil soup, pesto	Frikassee vom Alpstein Poulet mit Erbsli und Basmatireis <i>Fricassée de poulet d'Alpstein, petits pois, riz basmati</i> Alpstein chicken fricassee, green peas, basmati rice	Orecchiette alla peperonata <i>Orecchiette alla peperonata</i> Orecchiette alla peperonata
Samstag, 04. Mai 2024	Linsensuppe mit Pesto <i>Soupe de lentilles, pesto</i> Lentil soup, pesto	Simmentaler Rindsgulasch mit Rotkraut und hausgemachten Spätzli <i>Goulache de bœuf Simmental, chou rouge, spätzli fait maison</i> Simmental beef goulash, red cabbage, home-made spätzli	Orecchiette alla peperonata <i>Orecchiette alla peperonata</i> Orecchiette alla peperonata
Sonntag, 05. Mai 2024	Rüeblicreme mit Orangen-Reduktion <i>Velouté de carottes, réduction de jus d'orange</i> Carrot cream soup, orange juice reduction	Simmentaler Rindsgulasch mit Rotkraut und hausgemachten Spätzli <i>Goulache de bœuf Simmental, chou rouge, spätzli fait maison</i> Simmental beef goulash, red cabbage, home-made spätzli	Penne al cacio e pepe <i>Penne al cacio e pepe</i> Penne al cacio e pepe
Montag, 06. Mai 2024	Rüeblicreme mit Orangen-Reduktion <i>Velouté de carottes, réduction de jus d'orange</i> Carrot cream soup, orange juice reduction	Poulet-Cordon bleu mit Lauener Rohschinken, Ofengemüse und Süsskartoffel-Frites <i>Cordon bleu de poulet, jambon cru de Lauenen, légumes au four, frites de patates douces</i> Chicken cordon bleu, raw ham from Lauenen, sweet potato fries	Penne al cacio e pepe <i>Penne al cacio e pepe</i> Penne al cacio e pepe
Dienstag, 07. Mai 2024	Ruhetag <i>Jour de repos</i> Closing day	Gerne sind wir am Donnerstag wieder für Sie da. <i>C'est avec plaisir que nous serons de nouveau à votre disposition le jeudi.</i> We are happy to be here for you again on Thursday.	
Mittwoch, 08. Mai 2024			
Donnerstag, 09. Mai 2024	Süsskartoffelcreme mit Ingwer <i>Velouté de patates douces, gingembre</i> Sweet potato cream soup, ginger	Poulet-Cordon bleu mit Lauener Rohschinken, Ofengemüse und Süsskartoffel-Frites <i>Cordon bleu de poulet, jambon cru de Lauenen, légumes au four, frites de patates douces</i> Chicken cordon bleu, raw ham from Lauenen, sweet potato fries	Gnocchi alla sorrentina <i>Gnocchi alla sorrentina</i> Gnocchi alla sorrentina
Freitag, 10. Mai 2024	Süsskartoffelcreme mit Ingwer <i>Velouté de patates douces, gingembre</i> Sweet potato cream soup, ginger	Egli-Knusperli mit Tataresauce, sautiertem Blattspinat und Pilaw-Reis <i>Beignets de perche, sauce tartare, épinard sautée, riz Pilaf</i> Perch fritters, Tatar sauce, sautéed leaf spinach, Pilaf rice	Gnocchi alla sorrentina <i>Gnocchi alla sorrentina</i> Gnocchi alla sorrentina
Samstag, 11. Mai 2024	Randencreme mit Sauerrahm <i>Velouté de betterave, crème acidulée</i> Beetroot cream soup, sour cream	Egli-Knusperli mit Tataresauce, sautiertem Blattspinat und Pilaw-Reis <i>Beignets de perche, sauce tartare, épinard sautée, riz Pilaf</i> Perch fritters, Tatar sauce, sautéed leaf spinach, Pilaf rice	Spaghetti mit Bolognese vom Bio-Kalb <i>Spaghetti, sauce bolognese du veau bio</i> Spaghetti, Bolognese sauce of organic veal
Sonntag, 12. Mai 2024	Randencreme mit Sauerrahm <i>Velouté de betterave, crème acidulée</i> Beetroot cream soup, sour cream	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Broccoli und Bratkartoffeln <i>Escalope pane de porc, brocoli, pommes de terre</i> Breaded pork escalope, broccoli, roasted	Spaghetti mit Bolognese vom Bio-Kalb <i>Spaghetti, sauce bolognese du veau bio</i> Spaghetti, Bolognese sauce of organic veal