

## Vegetarische Menüs der Festtage im Büel

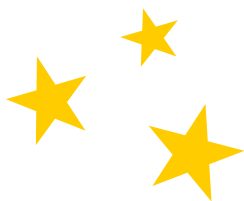
### Weihnachtsfeier, Donnerstag, 20. Dezember



Menü	Gemüse-Eierschwämmli Tartar mit Weizenblinis garniert mit Wintersalat ***
	Champagner-Orangensuppe mit Trüffelstreifen ***
	Linsenbratling Kartoffelgratin und Wintergemüse ***
	Caipirinha-Mousse mit Mango-Passionsfruchtsorbet
	Preis Fr. 32.00 (ohne Getränke)

### Weihnachten, Dienstag, 25. Dezember

Mittagsmenü	Spinat-Federkohlsalat mit Tête de Moine-Rosetten an einem Honig-Kürbisdressing ***
	Gemüsebrühe Passatelli ***
	Kürbis-Curry dazu feine Nüdeli ***
	Orangen-Tiramisu mit Zimt
	Preis Fr. 29.00 (ohne Getränke)



## Stephanstag, Mittwoch, 26. Dezember

### Mittagsmenü

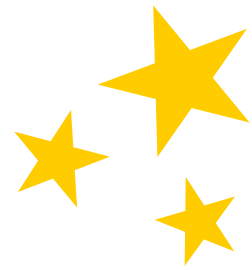
Tomatenmousse  
garniert mit Sauerrahm-Dill-Gurkensalat  
\*\*\*

Steinpilzkraftbrühe  
mit Kräutercroûtons  
\*\*\*

in der Eihülle gebratene Brüsseler Endivie  
an Randensauce  
dazu Pilaw-Reis  
\*\*\*

Weisses Traubenmousse mit Waldbeerenkompott

Preis Fr. 29.00 (ohne Getränke)



## Neujahr, Dienstag, 1. Januar

### Mittagsmenü

Nüsslisalat an Gemüsevinaigrette  
garniert mit spanischer Crostata  
\*\*\*

Schwarzwurzelsuppe  
mit Safranrahm  
\*\*\*

Kichererbsen-Ragout  
dazu Kartoffelcroquetten  
und Rosenkohl  
\*\*\*

Dunkles Schokoladenmousse  
mit Portwein-Zwetschgen

Preis Fr. 29.00 (ohne Getränke)

## Berchtoldstag, Mittwoch, 2. Januar

### Mittagsmenü

Pastinaken-Curry-Suppe  
mit Mangowürfeli  
\*\*\*

paniertes Sellerieschnitzel  
mit Tomatenspätzli  
und glasierten Petersilienwurzeln  
\*\*\*

Vanille-Panna-cotta  
mit Passionsfruchtsauce

Preis Fr. 23.00 (ohne Getränke)

Alterszentrum Büel im November 2018

