

Tagesmenü im Hotel Alpenland – KW 12

Montag, 18. März 2024	<p><b>Tomatensuppe mit Basilikumöl</b>  <i>Soupe de tomates, huile au basilic</i>          Tomato soup, basil oil</p>	<p><b>Hacktäschli vom Saanenland Kalb und Poulet mit Rahmsauce, Blumenkohl und Butternüdeli</b>  <i>Fricandelle de veau du Saanenland et poulet, sauce à la crème, chou-fleur, nouilles au beurre</i>          Saanenland veal and chicken fricadel, creamy sauce, cauliflower, buttered noodles</p>	<p><b>Rigatoni alla carbonara</b>  <i>Rigatoni alla carbonara</i>          Rigatoni alla carbonara</p>
Dienstag, 19. März 2024	<p><b>Ruhetag</b>  <i>Jour de repos</i>          Closing day</p>	<p><b>Gerne sind wir am Donnerstag wieder für Sie da.</b>  <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.</p>	
Mittwoch, 20. März 2024			
Donnerstag, 21. März 2024	<p><b>Randencreme mit gerösteten Kernen</b>  <i>Velouté de betterave, graines torrifiées</i>          Beetroot cream soup, toasted seeds</p>	<p><b>Simmentaler Rindsgulasch mit Rotkraut und Mascarpone-Polenta</b>  <i>Goulache de bœuf du Simmental, chou rouge, polenta au mascarpone</i>          Simmental beef goulash, red cabbage, polenta with mascarpone</p>	<p><b>Penne alla cinque pi</b>  <i>Penne alla cinque pi</i>          Penne alla cinque pi</p>
Freitag, 22. März 2024	<p><b>Randencreme mit gerösteten Kernen</b>  <i>Velouté de betterave, graines torrifiées</i>          Beetroot cream soup, toasted seeds</p>	<p><b>Simmentaler Rindsgulasch mit Rotkraut und Mascarpone-Polenta</b>  <i>Goulache de bœuf du Simmental, chou rouge, polenta au mascarpone</i>          Simmental beef goulash, red cabbage, polenta with mascarpone</p>	<p><b>Gnocchi alla sorrentina</b>  <i>Gnocchi alla sorrentina</i>          Gnocchi alla sorrentina</p>
Samstag, 23. März 2024	<p><b>Gelberbsensuppe mit gerösteten Hamme-Würfel</b>  <i>Velouté de petits pois jaune, dés de jambon rôtis</i>          Yellow peas cream soup, roasted ham cubes</p>	<p><b>Schweins-Cordon bleu mit Lauener Rohschinken, Vanille-Rüebli und Bratkartoffeln</b>  <i>Cordon bleu de porc, jambon cru de Lauenen, carottes à la vanille, pommes de terre rissolées</i>          Pork cordon bleu, raw ham from Lauenen, vanilla carrots, roasted potatoes</p>	<p><b>Paccheri mit Ragout vom Lauener Hirsch und Preiselbeeren</b>  <i>Paccheri, ragout du cerf de Lauenen, airelles rouges</i>          Paccheri, deer ragout from Lauenen, mountain cranberries</p>
Sonntag, 24. März 2024	<p><b>Gelberbsensuppe mit gerösteten Hamme-Würfel</b>  <i>Velouté de petits pois jaune, dés de jambon rôtis</i>          Yellow peas cream soup, roasted ham cubes</p>	<p><b>Schweins-Cordon bleu mit Lauener Rohschinken, Vanille-Rüebli und Bratkartoffeln</b>  <i>Cordon bleu de porc, jambon cru de Lauenen, carottes à la vanille, pommes de terre rissolées</i>          Pork cordon bleu, raw ham from Lauenen, vanilla carrots, roasted potatoes</p>	<p><b>Paccheri mit Ragout vom Lauener Hirsch und Preiselbeeren</b>  <i>Paccheri, ragout du cerf de Lauenen, airelles rouges</i>          Paccheri, deer ragout from Lauenen, mountain cranberries</p>