

# Abendessen

Preise für externe Gäste 10.- sFr. pro Person

Alle unsere Fleischprodukte sind schweizerischer Herkunft. Andersweitige sind direkt mit der Länderbezeichnung gekennzeichnet. Allergiekünfte zu unseren Menu sind beim Servicefachpersonal erhältlich

## Abendmenu

**Montag**  
18. Februar 2019  
Kohlrabisuppe  
Öpfelchüechli  
Zimtzucker  
Vanillesauce  
Getränke nach Wahl

**Dienstag**  
19. Februar 2019  
Gemüsecremesuppe  
Kräuteromelette  
Mischsalat  
Getränk nach Wahl

**Mittwoch**  
20. Februar 2019  
Tagessuppe  
Metzgersalat  
Ruchbrot  
Getränk nach Wahl

**Donnerstag**  
21. Februar 2019  
Hafersuppe  
Belegte Brötchen  
mit Salami, Sellerie,  
Eiersalat  
Getränk nach Wahl

**Freitag**  
22. Februar 2019  
Kürbissuppe  
Griessbrei  
Apfelmus  
Getränk nach Wahl

**Samstag**  
23. Februar 2019  
Randensalat  
Deftige  
Gerstensuppe  
mit Brot  
Getränk nach Wahl

**Sonntag**  
24. Februar 2019  
Tomatensuppe  
Café complet  
vom Buffet  
Urnerkäse  
Milchkaffee

## Infos zu Sauerkraut

Sauerkraut oder Sauerkohl ist durch Milchsäuregärung konservierter Weißkohl oder Spitzkohl und wird meist gekocht als Beilage gegessen. Es gilt international als eines der bekanntesten deutschen Nationalgerichte.

Gemüse durch Milchsäuregärung zu konservieren ist eine sehr alte, in verschiedenen Weltregionen praktizierte Technik. Im antiken Griechenland und im Römischen Reich war so gesäuerter Weißkohl bekannt, ebenso in China.

Sauerkraut gehörte bis zur Etablierung neuerer Konservierungsmethoden zu den im Winter in Deutschland, den Niederlanden und Polen hauptsächlich verarbeiteten Zutaten. Es gelangte auch in die jüdische Küche. Besonders in osteuropäischen Staaten wird sehr viel Sauerkraut gegessen. Durch seinen hohen Vitamingehalt (besonders Vitamin C) beugte es im Winter Mangelerscheinungen vor. Deshalb wurde es auch ganzjährig als Proviant in der Seefahrt eingesetzt, nachdem im 18. Jahrhundert entdeckt worden war, dass der Verzehr von Sauerkraut Skorbut verhindert.

Während des Ersten Weltkriegs wurde Sauerkraut in den USA in liberty cabbage umbenannt. Vor allem während der Zeit des Zweiten Weltkriegs wurde im englischen Sprachraum häufig die stereotypisierende Bezeichnung Krauts für Deutsche (bzw. Kraut für Deutscher) verwendet, welche wohl auf den traditionell hohen Konsum von Sauerkraut während der Wintermonate in Zentraleuropa, speziell in Deutschland, zurückzuführen ist.

Quelle: <http://www.wikipedia.de>



## Alternativ bieten wir an allen Tagen

Fleischteller  
Käseteller  
Birchermüesli  
Café complet  
Breikost mit Kompott