

	Suppe / Salat	Hauptgang	Hauptgang Vegi	Dessert
Sonntag 05.05.2024	Maiscreme Kopfsalat mit Radiesli	Lammgigot an Rosmarinsauce, Lyonerkartoffeln, Romanesco	Gemüseteller mit Estragonsauce und Kroketten	Streuselkuchen mit Rhabarber
Montag 06.05.2024	Hühnerbouillon Blumenkohlsalat	Poulet-Piccata auf Tomatensauce, Risotto, Ofenzucchetti	Tortellini mit Spinat-Rahmsauce	Capuccinocreme
Dienstag 07.05.2024	Geröstete Griesssuppe mit Lauch Mischsalat mit Sonnenblumenkernen	Schweins-Fleischvogel, Bratensauce, Maisschnitte, Kräutertomaten	Geschmorte Aubergine mit Feta, Selleriestock	Ananassalat
Mittwoch 08.05.2024	Broccolicreme Avocado -Tomatensalat	Rindsgeschnetzeltes, Gnocchi, Kefen	Gemüseragout mit Tofu, Polenta	Cake
Donnerstag 09.05.2024	Brotsuppe Fenchelsalat	Kalbsragout mit Paprika-Rahmsauce, Nudeln, Rüeblì	Gebratener Reis mit Gemüse und Quorn	Schokoladen-Flan mit Rahm
Freitag 10.05.2024	Blumenkohlcreme Gemüse-Terrine mit Bundblattsalat	Fischknusperli mit Quarksauce, Petersilienkartoffeln, Lattich	Linsenburger an Senfsauce, Bratkartoffel, karamellisierte Cherrytomaten	Chia-Pudding mit Kokos und Mango
Samstag 11.05.2024	Champignoncreme Selleriesalat	Lasagne mit Rindfleisch	Gemüse Lasagne	Heidelbeermuffin
Sonntag 12.05.2024	Karottencreme Spargelsalat mit Erdbeeren	BRUNCH Schweinsnierstück, Rösti, glasierte Kohlrabi	Spinat-Käsekuchen mit Kräuter- sauce	Passionsfrucht- Creme
Wochenhit	Panierte Brie, Bratkartoffeln und Tagesgemüse		Zuschlag: CHF 0.00	
Alternativen	Bärlauchspätzli-Pfanne mit Schinken und Pilze Wurstweggen mit Salat niçoise (Thon, Kartoffeln, Tomaten, Bohnen, Oliven und Eier)		auf Vorbestellung am Vortag	

Die Beilage ist frei wählbar. Einzelne Komponenten der beiden Mittagsmenüs sind frei kombinierbar.

Menuänderungen vorbehalten

Fleisch-/Fischdeklaration: Wenn nicht anders gekennzeichnet, stammt unser Fleisch/Fisch aus der Schweiz; diese sind frei von Hormonen und Antibiotika.

Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.