

Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
Montag 15.04.2019	Frühlingszwiebelsuppe Saftige Kalbfleischbällchen in milder Senfsauce Kräuterkartoffelstock Junge Bohnen mit Speck	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Frühlingszwiebelsuppe Überbackene Röstigaletten mit Tomate und Raclettekäse Junge Bohnen	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Dienstag 16.04.2019	Broccolicrèmesuppe Schweinsgeschnetzeltes nach Bauernart  Teigwarenmüschi Zucchini in Tomatensauce Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Broccolicrèmesuppe Pastetchen mit Gemüsefüllung in sämiger Rahmsauce Teigwarenmüschi Zucchini in Tomatensauce Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Mittwoch 17.04.2019	Safrancrèmesuppe Rindsvoressen Tessiner Art Macaire Kartoffeln Französische Erbsen Rahmcrèmeschnitte	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Safrancrèmesuppe Buntes Gemüseragout in Kräuterrahmsauce Röstigaletten Französische Erbsen Rahmcrèmeschnitte	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Donnerstag 18.04.2019	Liebstöckelcrèmesuppe Poulet Saltimbocca mit Madeirasauce Risotto mit Frühlingszwiebel Glasiertes Rüebligemüse	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Liebstöckelcrèmesuppe Gemüseschnitzel auf Paprikasauce Risotto mit Frühlingszwiebel Glasiertes Rüebligemüse	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Freitag 19.04.2019 Karfreitag Sonntagspreis	Spargelcrèmesuppe Gebackenes Eglifilet in Bierteig Tatarsauce Schnittlauchkartoffeln Ratatouille Osterkuchlein	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13 FAO05	Spargelcrèmesuppe Gekochtes Ei mit Safransauce Schnittlauchkartoffeln Ratatouille Osterkuchlein	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13
Samstag 20.04.2019	Geröstete Griesssuppe Hausmacher Fleischkäse  Zigeunersauce Tagliatelle rosso Broccoli mit Mandeln Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Geröstete Griesssuppe Mariniertes Gemüsespiesschen Zigeunersauce Tagliatelle rosso Broccoli mit Mandeln Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Sonntag 21.04.2019 Ostern Sonntagspreis	Kraftbrühe mit Flädli Zarter Kalbshohrückenbraten mit kräftiger Portweinsauce Neue Bratkartoffeln Gemüse garnitur Vanille-Windbeutel mit Erdbeeren	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Kraftbrühe mit Flädli Gefüllte Fenchelschiffchen mit Gemüsefüllung Neue Bratkartoffeln Gemüse garnitur Vanille-Windbeutel mit Erdbeeren	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13

Geniessen im April

Knusprige Zanderfilet im Backteig

mit frischer Tatarsauce
Butterkartoffeln

Kleiner Salat vom Buffet

Fr. 18.50

Frühlingsrösti

mit Speck und Zwiebeln goldgelb gebraten
auf Wunsch mit Spiegelei

Kleiner Salat vom Buffet

Fr. 18.50

Saftige *Lammkoteletten rosa gebraten

Serviert mit hausgemachter Knoblauchbutter
Neue Bratkartoffeln
Tagesgemüse

Kleiner Salat vom Buffet

Fr. 19.50

*Lammfleisch Neuseeland

Tortelloni „Frühlingsart“

Mit milder Bärlauchpesto
geriebener Parmesan

kleiner Salat vom Buffet

Fr. 18.50

Dessert-Hit

Gebackenes Vanilleglacé im Knuspermantel
auf Erdbeeren - Rhabarberkompott

Fr. 7.50



Passend zu allen Gerichten

Orme Nero di Troia IGP 2015

Cantine Massimo Leone

10cl Fr. 4.60 / 20cl Fr. 9.20 / 50cl Fr. 23.00

Für unsere Gerichte verwenden wir, wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.
Sollten Sie von einer Lebensmittelallergie/Unverträglichkeit
betroffen sein, lassen Sie es uns bitte wissen.