




Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
<b>Montag</b> <b>18.03.2019</b>	Broccolicrèmesuppe Gebackener Fleischkäse  Rotweinsauce Teigwaren müschi Romanesco mit Mandeln Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Broccolicrèmesuppe Spinat-Omelette Crèmesauce Teigwaren müschi Romanesco mit Mandeln Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Dienstag</b> <b>19.03.2019</b>	Kräuter crèmesuppe Rindsgeschnetzeltes in Balsamicosauce Kartoffelgnocchi Bunte Vichykarotten Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Kräuter crèmesuppe Feine Gnocchi-Pfanne mit viel Gemüse überbacken mit Käse Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Mittwoch</b> <b>20.03.2019</b>	Klare Lauchsuppe Kaninchenragout nach mediterraner Art Kartoffelstock Tomate Provençale Thurgauer Süssmostcrème	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Klare Lauchsuppe Gemüseburger nach mediterraner Art Kartoffelstock Tomate Provençale Thurgauer Süssmostcrème	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Donnerstag</b> <b>21.03.2019</b>	Geröstete Griesssuppe Poulet Oberschenkel "Chilindrón" leicht pikant mit Rohschinken Safranrisotto Cocobohnen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13	Geröstete Griesssuppe Auberginenpiccata auf Tomatensauce Safranrisotto Cocobohnen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13
<b>Freitag</b> <b>22.03.2019</b>	Pastinakencrèmesuppe Hackbraten Hausmacherart mit Rosmarinjus  Knusprige Bratkartoffeln Lauchgemüse Kleiner Salat vom Buffet	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13	Pastinakencrèmesuppe Gemüsehackbraten mit Rosmarinjus Knusprige Bratkartoffeln Lauchgemüse Kleiner Salat vom Buffet	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13
<b>Samstag</b> <b>23.03.2019</b>	Blumenkohlcrèmesuppe Trutengeschnetzeltes in milder Kräutersauce Hörnli mit Brösmeli Gedämpfter Broccoli Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Blumenkohlcrèmesuppe Gemüseschnitzel auf Tomatensauce Hörnli mit Brösmeli Gedämpfter Broccoli Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Sonntag</b> <b>24.03.2019</b>	Fenchelcrèmesuppe Saftiger Aargauerbraten  mit Portweinsauce Pommes frites Gemüsebouquet Nougat-Aprikosenglace	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13	Fenchelcrèmesuppe Feines Pastetchen mit Pilzrahmsauce Pommes frites Gemüsebouquet Nougat-Aprikosenglace	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13

## Geniessen im März

**Zwei hausgemachte Frühlingsrollen**  
mit feiner Gemüsefüllung auf süss-saurer Sauce  
serviert mit frischem Gemüsereis

Kleiner Salat vom Buffet Fr. 18.50

**Feine Äppler Magronen**  
mit Speck und Zwiebeln und Apfelmus

Kleiner Salat vom Buffet Fr. 18.50

**Saftiges Schweinskotelette mit Kräuterbutter**  
Pommes frites  
Tagesgemüse

Salat vom Buffet Fr. 19.50

**\*Zartes Rindsentrecôte gebraten**  
Serviert mit hausgemachter Kräuterbutter  
Kartoffelkroketten  
Tagesgemüse

Kleiner Salat vom Buffet Fr. 23.50

\* Rindsentrecôte Fernheim-Paraguay

**Dessert-Hit**  
Panna cotta mit feinen Waldbeeren Fr. 4.80



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.