

Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
<b>Montag</b> 25.03.2019	Steinpilzcrèmesuppe Trutengeschnetzeltes mit Orangensauce Wild-Reis Gartenerbsen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13	Steinpilzcrèmesuppe Quorngeschnetzeltes mit Orangensauce Wild-Reis Gartenerbsen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13
<b>Dienstag</b> 26.03.2019	Hafercrèmesuppe  Kalbsragout in Champignonrahmsauce Teigwarenzöpfli Gedämpfter Romanesco	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Hafercrèmesuppe  Pilzragout in Kräuterrahmsauce Teigwarenzöpfli Gedämpfter Romanesco	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Mittwoch</b> 27.03.2019	Kräutercrèmesuppe Poulet Cordon-bleu mit Zitronenschnitz Rosmarinkartoffeln Glasiertes Frühlingsgemüse Vanille-Diplomat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Kräutercrèmesuppe Sellerieschnitzel paniert mit Zitronenschnitz Rosmarinkartoffeln Glasiertes Frühlingsgemüse Vanille-Diplomat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
<b>Donnerstag</b> 28.03.2019	Liebstöckelcrèmesuppe Saftige Frikadelle  mit Zigeunersauce Röstigaletten Grüne Bohnen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Liebstöckelcrèmesuppe  Röstigaletten mit Tomaten und Raclettekäse überbacken Grüne Bohnen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
<b>Freitag</b> 29.03.2019	Rüebli- und Ingwersuppe Frittierte Fischknusperli (Alaska Seelachs)  mit Tatarsauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13,05 FAO67	Rüebli- und Ingwersuppe  Frittiertes Gemüse mit Tatarsauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13,05 FAO67
<b>Samstag</b> 30.03.2019	Zucchetticrèmesuppe Kräuterbratwurst  mit Zwiebelsauce Teigwaren Glasierte Karotten Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Zucchetticrèmesuppe Gemüseschnitzel paniert auf Paprikasauce Teigwaren Glasierte Karotten Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Sonntag</b> 31.03.2019	Frühlingszwiebel- und Glasierter Kalbsschulterbraten mit leichtem Portweinjus Spargelrisotto Gemüsebouquet Caramelköpfchen mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Frühlingszwiebel- und Gefüllte Fenchelschiffchen mit Käse überbacken Spargelrisotto Gemüsebouquet Caramelköpfchen mit Rahm	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.