

| Datum   | Tagesmenü   |   | Menü-Fleischlos   |   |
|---|---|---|---|---|
| <b>Montag</b><br><b>13.05.2019</b>                            | Frische Liebstöckelcrèmesuppe<br>Makkaroni Bolognese<br>mit Rindshackfleischsauce<br>und viel Gemüse<br>gedämpfte Tomate<br>Kleiner Salat vom Buffet  | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,13           | Frische Liebstöckelcrèmesuppe<br><br>Makkaroni Napoli<br>Tomatensauce mit viel Gemüse<br>gedämpfte Tomate<br>Kleiner Salat vom Buffet                       | 00<br><br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,13   |
| <b>Dienstag</b><br><b>14.05.2019</b>                          | Gemüsesuppe dörfliche Art<br>Bauernfleischkäse <br>mit Zigeunersauce<br>Rosmarinkartoffeln<br>Krautstiele in Rahmsauce<br>Kleiner Salat vom Buffet                | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,13           | Gemüsesuppe dörfliche Art<br>Gebratene Gemüsetätschli<br>mit Zigeunersauce<br>Rosmarinkartoffeln<br>Krautstiele in Rahmsauce<br>Kleiner Salat vom Buffet    | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,13       |
| <b>Mittwoch</b><br><b>15.05.2019</b>                          | Schottische Bauernsuppe<br>Schweinsgeschn. Tessiner Art <br>Tomate, Speck, Zwiebel<br>Kartoffelstock mit Kräutern<br>Geschmorte Fenchel<br>Beeren-Joghurt-Crème | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,13           | Schottische Bauernsuppe<br>Fenchelschiffchen<br>mit Gemüsefüllung<br>Kartoffelstock mit Kräutern<br><br>Beeren-Joghurt-Crème                                | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,13       |
| <b>Donnerstag</b><br><b>16.05.2019</b><br><b>Mittagstisch</b> | Tomatencrèmesuppe<br>Pouletschnitzel paniert<br>Zitronenschnitz<br>Pommes frites<br>Erbsen und Karotten<br>Kleiner Salat vom Buffet   | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,12<br>13     | Tomatencrèmesuppe<br>Gemüseschnitzel paniert<br>Zitronenschnitz<br>Pommes frites<br>Erbsen und Karotten<br>Kleiner Salat vom Buffet                         | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,12<br>13 |
| <b>Freitag</b><br><b>17.05.2019</b>                           | Emmentaler Kartoffelsuppe<br>Panierte Fischstäbchen<br>(Dorsch Naturfilets)<br>mit Mayonnaise und Zitrone<br>Schnittlauchkartoffeln<br>Blattspinat  | 00,01<br>02,03,<br>07,08,<br>09,11,<br>13<br>FAO 27 | Emmentaler Kartoffelsuppe<br><br>Panierte Gemüseketten<br>mit Mayonnaise und Zitrone<br>Schnittlauchkartoffeln<br>Blattspinat                               | 00,01<br>02,03,<br>07,08,<br>09,11,<br>13       |
| <b>Samstag</b><br><b>18.05.2019</b>                           | Kressecrèmesuppe<br>Weisses Kalbsvoren<br>mit Gemüse<br>Spätzli in Butter gebraten<br>Grüne Bohnen<br>Kleiner Salat vom Buffet  | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,13           | Kressecrèmesuppe<br>Gefüllte Peperoni<br>mit Pilzfüllung<br>Spätzli in Butter gebraten<br>Grüne Bohnen<br>Kleiner Salat vom Buffet                          | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,13       |
| <b>Sonntag</b><br><b>19.05.2019</b>                           | Zucchetticrèmesuppe<br>Schweinskotelettebraten <br>mit Portweinsauce<br>Risotto mit grünem Spargel<br>Gemüse Bouquet<br>Ananas-Royale-Schnitte                  | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,13           | Zucchetticrèmesuppe<br>Piccata von Kräuterseitlinge<br>auf Tomaten-Basilikumsauce<br>Risotto mit grünem Spargel<br>Gemüse Bouquet<br>Ananas-Royale-Schnitte | 00<br>01,02,<br>03,07,<br>08,09,<br>11,13       |

## Geniessen im Mai

### **Bunter Spargelsalat „Frühlings-Art“**

mit frischem Spargel, Champignons,  
Radischen und gekochtem Ei  
an frischer Kräutervinaigrette

Fr. 19.50

### **Grüner und weisser Spargel**

mit frischer Sauce Mayonnaise  
dazu feine Butterkartoffeln  
und saftiger Bauernschinken

Kleiner Salat vom Buffet

Fr. 21.50

### **Rosa gebratenes Medaillon vom Schweinefilet**

mit feiner Morchelrahmsauce  
knusprige Bratkartoffeln aus neuer Ernte  
serviert mit grünem und weissem Spargel

Kleiner Salat vom Buffet

Fr. 24.50

### **Ischimatt-Burger „so wie ihn der Chef mag“**

mit saftigem Rindfleisch an rassiger BBQ-Sauce  
frischen Tomaten, gebratenem Speck und Zwiebeln  
Serviert mit Pommes frites

Fr. 18.50

### **Dessert-Hit**

Hausgemachte Erdbeertörtchen  
Im Mürbeteigbödéli garniert mit Rahm

Fr. 4.50



Passend zu allen Gerichten

Œil de Perdrix du Valais AOC  
Mon Amour Rosé – Pinot Noir

10cl Fr. 3.50 / 20cl Fr. 7.00 / 50cl Fr. 17.50

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.