

Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
Montag 22.04.2019	Kräutercrèmesuppe Schweinsfilet rosa gebraten mit Morchelrahmsauce  Safranrisotto Bohnenbündel mit Speck Ananas-Royaleschnitte Sonntagspreis	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Kräutercrèmesuppe Pilz-Stroganoff in Paprikasauce Safranrisotto Bohnen Ananas-Royaleschnitte	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Dienstag 23.04.2019	Rüeblicrèmememesuppe Spaghetti Bolognese mit feiner Hackfleischsauce und viel Gemüse Geriebener Käse Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Rüeblicrèmememesuppe Spaghetti Primavera mit feiner Tomatensauce und viel Gemüse Geriebener Käse Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Mittwoch 24.04.2019	Kressecrèmesuppe Gebratener Pouletoberschenkel Marokkanische Art Couscous mit Gemüse Sautierte Zucchetti Dessert Überraschung	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Kressecrèmesuppe Marokkanischer Gemüse Eintopf Ras El Hanout Couscous mit Gemüse Sautierte Zucchetti Dessert Überraschung	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Donnerstag 25.04.2019	Klare Kohlsuppe Kalbsragout mit Champignons in leichter Weissweinsauce Spiralenteigwaren Junge Erbsen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Klare Kohlsuppe Gebratener, marinierter Tofu auf pikantem Paprikagemüse Spiralenteigwaren Junge Erbsen Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Freitag 26.04.2019	Bauernsuppe Panierter St. Petersfisch mit Tatarsauce Zitronenschnitz Trockenreis Rahmspinat	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 12,13 FAO 81	Bauernsuppe Gemüse im Backteig mit Tatarsauce Zitronenschnitz Trockenreis Rahmspinat	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 12,13
Samstag 27.04.2019	Klare Lauchsuppe Hausgemachter Hackbraten Kräuterrahmsauce  Feine Bratkartoffeln mit Thymian Kohlrabi in Kräuterrahmsauce Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Klare Lauchsuppe Gemüseburger Kräuterrahmsauce Feine Bratkartoffeln mit Thymian Kohlrabi in Kräuterrahmsauce Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Sonntag 28.04.2019	Spargelcrèmesuppe Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art in feiner Champignonsauce Spätzli in Butter gebraten Bohnen und Tomate Kleiner Coupe Romanoff	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Spargelcrèmesuppe Junger Spargel Mailänder Art Spätzli in Butter gebraten Bohnen und Tomate Kleiner Coupe Romanoff	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.