



Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
<b>Montag</b> <b>28.05.2018</b>	Rüebli- und Ingwersuppe Kalbspojarski-Steak Rotwein- Thymiansauce Kartoffelgratin Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Rüebli- und Ingwersuppe Saftiger Gemüseburger Rotwein- Thymiansauce Kartoffelgratin Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Dienstag</b> <b>29.05.2018</b>	Leichte Fenchelcrèmesuppe Schweinsgeschnetztes in Senfrahmsauce Teigwaren- und Müscheli Erbsen leicht gebunden Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Leichte Fenchelcrèmesuppe Gemüsegratin in Käserahmsauce Teigwaren- und Müscheli Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
<b>Mittwoch</b> <b>30.05.2018</b>	Bouillon mit Backerbsen Zigeuner Cervelat  Madeirasauce Safranrisotto Romanesco mit Mandeln Gebrannte Crème mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Bouillon mit Backerbsen Safranrisotto mit Gemüse und geriebenem Käse Romanesco mit Mandeln Gebrannte Crème mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Donnerstag</b> <b>31.05.2018</b>	Selleriecrèmesuppe Glasierter Schweinshalsbraten Honig-Thymianjus Kräuterkartoffelstock Sautierte Zucchini Provençale Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Selleriecrèmesuppe Tofuragout mediterrane Art mit Tomaten und Gemüse Kräuterkartoffelstock Zucchini Provençale Kleiner Salat vom Buffet	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Fronleichnam Sonntagspreis				
<b>Freitag</b> <b>01.06.2018</b>	Geröstete Haferflockensuppe Feine Berner Zungenwurst mit Senf  Dampfkartoffeln Lauch-Rahmgemüse Kleiner Salat vom Buffet	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13	Geröstete Haferflockensuppe Paniertes Sellerieschnitzel auf Lauch-Rahmgemüse Dampfkartoffeln Kleiner Salat vom Buffet	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13
<b>Samstag</b> <b>02.06.2018</b>	Spargelcrèmesuppe Ungarisches Goulasch Rindsragout mit viel Zwiebel mit Paprikasauce Spiralen-Teigwaren Kohlrabi mit frischen Kräutern	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Spargelcrèmesuppe Vegetarischer Gemüsebraten mit Paprikasauce Spiralen-Teigwaren Kohlrabi mit frischen Kräutern	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
<b>Sonntag</b> <b>03.06.2018</b>	Kräutercrèmesuppe Zarte Maispouletbrust Zitronenrahmsauce Neue Bratkartoffeln mit Majoran Karottenduo mit Erbsen Panna Cotta mit Beeren	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Kräutercrèmesuppe Gemüsestrudel Kräutersauce Neue Bratkartoffeln mit Majoran Karottenduo mit Erbsen Panna Cotta mit Beeren	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13

## Geniessen im Juni

### **Herzhafter Ochsenmaulsalat**

Fein geschnitten mit Essig-Kräutersauce  
garniert mit frischen Salaten  
Pommes frites

Fr. 17.50

### **Zartes Kalbspaillarde**

Dünn ausgeklopftes, grilliertes Kalbsschnitzel  
serviert mit Trockenreis  
Ragout vom grünen Spargel

Salat vom Buffet

Fr. 19.50

### **Vitello Tonato**

Pochierte Kalbsnuss kalt aufgeschnitten  
mit leichter \*Thon-Mayonnaise  
garniert mit frischen Zwiebeln und Kapern

Serviert mit frischem Ruchbrot  
\*Thon Wildfang Pazifik, Dolphin Safe

Fr. 19.50

### **Asiatische Wokpfanne**

Mit \*Riesencrevetten, Glasnudeln,  
Sojasauce und knackigem Gemüse

kleiner Salat vom Buffet  
(\*Riesencrevetten Vietnam)

Fr. 18.50



Passen zu allen Gerichten

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

1ocl Fr. 3.50 / 2ocl Fr. 7.00 / 5ocl 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.  
Wir haben einige Möglichkeiten für Sie und beraten Sie gerne.



## **Geniessen im Mai**

### **Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise**

feiner Spargel sanft gegart  
Butterkartoffeln  
Kleiner Schinkenteller

Salat vom Buffet Fr. 19.50

### **Saftiges Schweinskotelette mit Kräuterbutter**

Kartoffelkroketten  
Tagesgemüse

Salat vom Buffet Fr. 19.50

### **\*Entrecôte vom Rind rosa gebraten**

Serviert mit milder Pfeffersauce  
Pommes frites  
Tagesgemüse

Salat vom Buffet Fr. 21.50

### **Spargelsalat „Nouvelle“**

Moderner Spargelsalat mit weissem und grünem Spargel  
frischen Champignons, Radischen und Ei auf frischen  
Blattsalaten und Gartenkräutern

Fr. 18.50

### **Wein des Monats**

Oeil 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.  
Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren  
Sie bitte unsere ServicemitarbeiterInnen.

\* Rindsentrecôte Fernheim-Paraguay