

02.12. – 08.12.2024

## MONTAG

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

### Menü

Rindsschmorbraten, Rotweinsauce  
Cremiger Risotto  
Geschmortes Zwetschgen-Rotkraut

### Vegetarisch

Quarkpizokel mit Butterbrösel, Bratapfel,  
Rosenkohl und Preiselbeeren  
Blattsalat

Tagesdessert

## DIENSTAG

Süsskartoffelcremesuppe

### Menü

Schweinsgeschnetzeltes  
an fruchtiger Currysauce  
Nudeln, Broccoli

### Vegetarisch

Spiralen Nudeln, Pestorahmsauce  
mit Pinienkernen  
und konfierten Cherry-Tomaten, Blattsalat

Caramelköpflli im Glas

## MITTWOCH

Gemüsecremesuppe mit Kerbel

### Menü

Lammgigot-Geschnetzeltes nach griechischer Art  
Djuvec - Tomatenreis  
Gurkensalat mit Joghurt

### Vegetarisch

Randenrisotto mit Mascarpone  
Randenchips und Brunnenkresse  
Blattsalat

Apfelmakrönlitörtli

## DONNERSTAG

Pilzcremesuppe

### Menü

Kalbsadrio vom Jenzer, Zwiebelsauce  
Kartoffelstock  
Gedünsteter Spitzkabis

### Vegetarisch

Pochiertes Ei, Hollandaiseschaum  
auf einem Kartoffelstampf  
mit frischem Spinat, Blattsalat

Tiramisu mit Aprikosen und Cantuccini

## FREITAG

Petersilienwurzelcremesuppe

### Menü

Gebratener St. Petersfisch (NZ), Safransauce  
Salzkartoffeln  
Rahmspinat

### Vegetarisch

Waldpilzragout an einer cremigen Sauce  
auf Petersiliennudeln  
Zucchetti und Cranberrys, Blattsalat

Mandel-Bienenstich

## SAMSTAG

Thurgauer Apfelsuppe

### Menü

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce  
Röstigaletten  
Pastinakengemüse

### Vegetarisch

Kartoffel-Gnocchi mit Salbeibutter  
auf einem Kürbisgemüse  
Blattsalat

Glacé

## SONNTAG

Kürbis-Kokoscremesuppe

### Menü

Kalbsbraten mit Pilzragout  
Tagliatelle  
Speckbohnen

### Vegetarisch

Penne all'arrabiata  
mit frittierten Auberginenwürfeln  
Parmesanhobel, Blattsalat

Kirschtorte

### Menü/Vegetarisch CHF 25

Sämtliche Preise inkl. MwSt.

Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion. Allergien oder Unverträglichkeiten berücksichtigen wir sehr gerne. Teilen Sie uns diese beim Bestellen mit.