

25.11. – 01.12.2024

MONTAG

Salatcremesuppe

Menü

Fleischvogel vom Jenzer
Kräuterpolenta
Schwarzwurzeln an Rahmsauce

Vegetarisch

Thai-Curry (mild) mit Tofu und Gemüse
Basmatireis
Blattsalat

Pâtisserie

DIENSTAG

Kohlrabicremesuppe mit Kräutern

Menü

Kalbsragout Wiener Art
Nudeln
Spitzkabis

Vegetarisch

Blätterteigkissen mit buntem Gemüse
an leichter Rahmsauce
Blattsalat

Frischer Berliner

MITTWOCH

Bouillon mit Griessklösschen

Menü

Blut- und Leberwurst vom Jenzer (ohne Rosinen)
Zwiebelsauce, Kartoffelstock
Sauerkraut

Vegetarisch

Walliser Rösti mit Birne, Tomaten
und Raclettekäse überbacken
Blattsalat

Frischer Fruchtsalat (Orangen, Äpfel und Ananas)

DONNERSTAG

Gemüsecremesuppe mit Croutons

Menü

Schweins-Cordon bleu
Kroketten
Erbs- und Rüeblli

Vegetarisch

Risotto mit Taleggiokäse, Nüssen, Marroni
und Radiccio Treviso
Blattsalat

Weisses Schokoladenmousse mit Beeren

FREITAG

Thurgauer Mostsuppe

Menü

Gebratenes Rotzungenfilet, Kerbelschaum
Salzkartoffeln
Blattspinat

Vegetarisch

Steinpilz-Tortelli
mit gebratenem Rosenkohl
und Parmesanschaum, Blattsalat

Tiramisu mit Marroni

SAMSTAG

Hafersuppe mit Gemüsewürfeli

Menü

Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art
Hausgemachte Spätzli
Randensalat

Vegetarisch

Kartoffel-Gnocchi mit Cherry-Tomaten,
Peperoncini und gebratenem Blumenkohl
Blattsalat

Glacé

SONNTAG

Pastinakencremesuppe

Menü

Schweinsfilet, grüne Pfefferrahmsauce
Kartoffelgratin
Romanesco

Vegetarisch

Gratinierte Cannelloni
an Tomatenrahmsauce
Blattsalat

Himbeermousetorte

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.