

15.07. – 21.07.2024

MONTAG

Brotsuppe

Menü

Pouletgeschnetztes an Currysauce
Pilawreis
Stangensellerie mit Gemüsewürfeli

Vegetarisch

Toast Siziliana
Peperoni, Zucchini, Zwiebeln, Oliven, Tomaten
und Mozzarella, Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Kohlrabicremesuppe

Menü

Gebratene Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
Rösti-Kroketten
Gratiniertes Schwarzwurzelgemüse

Vegetarisch

Zucchini-Piccata
Tomatenspaghetti mit Reibkäse
Salat

Weisses Schokoladenmousse mit Passionsfrucht

MITTWOCH

Gemüsecremesuppe mit Oregano

Menü

Kalbsragout mit frischer Eierschwämmli-
sauce
Cremige Polenta mit Parmesan
Mischgemüse

Vegetarisch

Gemüselasagne mit Basilikumsauce
und Salat

Orangensalat mit Grand-Marnier

DONNERSTAG

Sellerieschaumsuppe mit Apfel

Menü

Schweins-Cordon bleu
Kartoffelkroketten
Cremiges Lauchgemüse

Vegetarisch

Blätterteigkissen gefüllt mit
Frühlingsgemüse an leichter Rahmsauce
Blattsalat

Rüebli-
schnitt

FREITAG

Artischockencremesuppe

Menü

Gebratenes Saiblings-Filet (ISL)
Meerrettichsauce, Salzkartoffeln
Blattspinat

Vegetarisch

FrISCHE Morchelravioli mit jungem Spinat
in einer Martini Rosso-Butter-Nage geschwenkt
Blattsalat

Meringue-Quark mit Früchten im Glas

SAMSTAG

Suppe von weissen Bohnen

Menü

Hörnli mit G'hacktem
Apfelschnitzli
Gurkensalat

Vegetarisch

Weissweinsrisotto mit gebratenen Mischpilzen,
Zwiebeln und Kräutern
Gurkensalat

Erdbeerglace

SONNTAG

Kressecremesuppe

Menü

Blätterteigpastetli gefüllt mit Brätkügeli,
Kalbfleischwürfel und Champignons
Erbsli und Rüepli

Vegetarisch

Penne mit Shiitakepilzen, Sojasprossen
und Pak Choi an einer Kokosnusssauce
Blattsalat

Cremeschnitte

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.