

22.07. – 28.07.2024

## MONTAG

Kohlrabicremesuppe

### Menü

Kalbspojariski, Rotweinsauce  
Kartoffelgratin  
Rotkraut mit Zwetschgen

### Vegetarisch

Sommerlicher Risotto mit Aprikosen,  
Blumenkohl, Radiesli und Thymian  
Blattsalat

Tagesdessert

## DIENSTAG

Currycremesuppe

### Menü

Poulet-Satay-Spiessli  
mit Erdnusssauce, Basmatireis  
Wok-Gemüse

### Vegetarisch

Frische Ravioli mit Tomaten  
und Mozzarella gefüllt, Cashewnüsse,  
Datteltomaten und Basilikum, Parmesanflocken

Passionsfrucht-Schnitte

## MITTWOCH

Rucolacremesuppe

### Menü

Schweinsragout nach Grossmutter Art  
Hausgemachte Spätzli  
und Zucchettigemüse

### Vegetarisch

Pinsa mit frischem Spinat, Fetakäse,  
Mozzarella und Sauerrahm  
Blattsalat

Wassermelone

## DONNERSTAG

Randencremesuppe mit Meerrettich

### Menü

Kalbsgeschnetzeltes an Salbei-Rahmsauce  
Weissweinrisotto  
Fenchelgemüse mit Cherry-Tomaten

### Vegetarisch

Gemüseburger  
auf einem Artischocken-Tomatenragout  
Blattsalat

Linzerschnitte

## FREITAG

Tomatencremesuppe mit Basilikum

### Menü

Zander Knusperli (DE)  
Remouladensauce  
Petersilienkartoffeln, Rahmspinat

### Vegetarisch

Pappardelle (breite Nudeln)  
mit gebratenen Pilzen, Romanesco  
an einer Rahmsauce, Blattsalat

Schwarzwäldertorte

## SAMSTAG

Gemüsecremesuppe mit Kerbel

### Menü

Rindsgeschnetzeltes, Biersauce  
Cremige Polenta  
Blumenkohl mit Käse gratiniert

### Vegetarisch

Nasi Goreng (Indonesisches Reisgericht)  
mit Sprossen, Gemüse und Omelettenstreifen  
Blattsalat mit Kernen

Russischer Zopf

## SONNTAG

Gurkencremesuppe mit Dill

### Menü

Kalbshohrücken an Pilzrahmsauce  
Nudeln  
Kohlrabi-Gemüse mit Petersilie

### Vegetarisch

Capuns mit Käse überbacken  
Frischer Krautstiel  
Blattsalat

Schwedenschnitte

### 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.