

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.