

20.05. – 26.05.2024

MONTAG

Gemüsebouillon mit Julienne

Menü

Rindsgeschnetzelts an Cognac-Rahmsauce
Spätzli
Rüebli-Gemüse

Vegetarisch

Thai-Curry mit Asia-Gemüse
Geröstete Erdnüsse und Thai-Basilikum
Basmatireis, Blattsalat

Vermicelles-Dessert mit Sauerkirschen

DIENSTAG

Kokoscremesuppe mit Zitronengras

Menü

Gebatener Bebbi-Klöpfer mit Bratensauce
Kroketten
Rahmlauch

Vegetarisch

Crêpe gefüllt mit Spinat
überbacken mit Greyerzerkäse
Geschmorte Spitzpaprika, Blattsalat

Panna Cotta mit Passionsfruchtspiegel

MITTWOCH

Spargelcremesuppe

Menü

Schweinsgeschnetzelttes, Currysauce
Trockenreis
Broccoli mit Mandeln

Vegetarisch

Weisse Spargeln vom Ziereisen
Sauce Hollandaise
Neue Bratkartoffeln

Caramelköpfler im Glas

DONNERSTAG

Kohlrabicremesuppe

Menü

Geschmorter Rindfleischvogel vom Jenzer
Kartoffelstock
Grüne Bohnen

Vegetarisch

Flammkuchen mit Sauerrahm, Fetakäse,
Cherry-Tomaten und Blattspinat

Haselnussdessert mit Vanille im Glas

FREITAG

Gemüsecremesuppe mit Thymian

Menü

Dorsch-Piccata mit Tomatensauce
Nudeln und Broccoli

Vegetarisch

Spargelrisotto mit weissen Spargeln,
Morcheln und Bärlauch
Blattsalat

Frische Erdbeeren mit Rahm

SAMSTAG

Kressecremesuppe

Menü

Pouletschnitzel-Saltimbocca mit Marsalasauc
Weissweinrisotto, Broccoli mit Mandeln

Vegetarisch

Gemüsestrudel und gebratener Blumenkohl
auf einer Korbelsauce
Blattsalat

Aprikosen Glace

SONNTAG

Sellerie-Apfelcremesuppe

Menü

Gebatenes Schweinsfilet, Pilzrahmsauce
Spinat-Tagliatelle
Gedämpfte Tomate

Vegetarisch

Florentiner-Toast mit Spinat und Spiegelei
an Cremesauce

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.