

Menüplan vom 14. April bis 20. April 2025

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 14.04.2025	Kräutercremesuppe *** Rüeblicake	Poulet Casimir Currysauce mit Früchten Basmatireis	Linsencurry Basmatireis Kokos Banane
Dienstag 15.04.2025	Frühlingszwiebelsuppe *** Weisses Schokoladenmousse	Schweinsgeschnetzeltes an Pommery-Senfsauce Kartoffelgaletten Bohnen	Gemüsequiche Kräuterdip
Mittwoch 16.04.2025	Gemüsecremesuppe *** Caramelköpfl	Gebratene Nudeln mit Quorn-Streifen und Asiatischem Gemüse	Spinat-Gnocchipfanne mit Ofengemüse
Donnerstag 17.04.2025	Kartoffelcremesuppe *** Mangosalat	Weisses Kalbsblankett mit Champignons Pappardelle Teigwaren Ofengemüse mit Rosmarin	Gebratener Ziegenkäse an Bärlauchsauce Pappardelle Teigwaren mit Gemüsestreifen
Freitag 18.04.2025	Hafercremesuppe *** Kirschen-Streuselschnitte	Gebratenes Forellenfilet Dillrahmsauce Salzkartoffeln Romanesco	Vegi-Nuggets Kräuterdip Salzkartoffeln Romanesco
Samstag 19.04.2025	Rüebli-Orangencremesuppe *** Erdbeermousse	Rindshacksteak Paprikarahmsauce Hörnli Blumenkohl mit Brösmeli	Tofu-Gemüsespiess Paprikarahmsauce Couscous mit Kurkuma Blumenkohl mit Brösmeli
Sonntag 20.04.2025	Spargelcremesuppe *** Osterfladen	Oster-Lammbraten Kräuterjus Kartoffelgratin Spargelragout	Gefüllte Tomate Ruccola-Risotto Spargelragout

Sofern nichts anders vermerkt ist,
handelt es sich um CH Fleisch und Fisch
* enthält Schweinefleisch.

Alle unsere Brote und Feinbackwaren
werden in der Schweiz hergestellt,
Ausnahmen sind auf dem Menüplan vermerkt.

Gerne gibt Ihnen das Restaurationsteam Auskunft
über Allergene.



Komplettes Menü für Gäste
exklusive Getränk CHF 21.00
Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Wochenhit auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr
an Küchenteam: 031 560 68 25