

## Menüplan vom 29. April bis 05. Mai 2024

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
<b>Montag</b> 29.04.2024	Spinatcremesuppe *** Zitronencake	Kalbsragout mit Pilzrahmsauce Kartoffelgnocchi Broccoli	Pilzragout im Blätterteigpastelli Broccoli
<b>Dienstag</b> 30.04.2024	Bouillon mit Backerbsen *** Exotischer Fruchtsalat	Schweinhalsbraten mit Rosmarinjus Spätzli Rüebli	Vegetarisches Ragout mit Quorn und Gemüse Spätzli
<b>Mittwoch</b> 01.05.2024	Gemüsecremesuppe *** Espresso Macchiato Mousse	Schweins Cordon-Bleu mit Bärlauch Pommes Frites Krautstiele a la creme	Kartoffel-Gemüseauflauf
<b>Donnerstag</b> 02.05.2024	Blumenkohlcremesuppe mit Croutons *** Mangosalat	Vegetarische Bratwurst mit Zwiebelsauce Hörnli Fenchel	Sellerie-Piccata Tomatensauce Spaghetti Fenchel
<b>Freitag</b> 03.05.2024	Brotcremesuppe *** Berliner	Saltimbocca vom Goldbrassenfilet (TR/NW) mit Rauchlachs und Dill Wildreis Ofentomate	Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung und Mascarponeahmsauce
<b>Samstag</b> 04.05.2024	Kressecremesuppe *** Orangensalat	Rindshamburger auf brauner Sauce Bratkartoffeln Kohlrabi	Vegetarische Capuns an Kräuterrahmsauce mit Bergkäse überbacken
<b>Sonntag</b> 05.05.2024	Currycremesuppe *** Kirschtorte	Lammragout mit Rahmsauce Polenta Grüne Spargeln	Linsentätschli Käserahmsauce Polenta Grüne Spargeln

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 20.00**

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

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

**Wochenhit**

Siedfleisch Salat  
mit Essiggemüse  
Pommes Frites