

# Menuplan

## 3. bis 9. Mai

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 3. Mai	Weissweincrème Rindssaftplätzli mit Savoyardekartoffeln und Blumenkohl Mimosa Frische Ananas mit Rahm	Weissweincrème  Penne mit Gemüserahmsauce  Frische Ananas mit Rahm	Schinkensülzli* und dazu Randen- und Rüebli­salat
Dienstag, 4. Mai	Rüeblicrème Pouletpiccata an Marsalasaucе mit Safranrisotto und Ofentomaten Rhabarberdiplomаt	Rüeblicrème Gefüllte Zucchetti an Kräuterrahmsauce und Kartoffelgratin Rhabarberdiplomаt	Käseplatte mit Dörrfrüchten und Gschwellti
Mittwoch, 5. Mai	Bouillon mit Ei Spaghetti Carbonara* mit Reibkäse Schwarzwälderschnitte	Bouillon mit Ei Früchtespiessli auf Mangocoulis und Bulgur mit Mandeln Schwarzwälderschnitte	Apfelkuchen mit Rahm
Donnerstag, 6. Mai	Spargelcrème  Zweierlei Geschnetzelteltes* mit Kartoffelstock, Erbsli und Rüebli Vanillecrème mit Pfirsichwürfeli	Spargelcrème Blumenkohlmédailles an Safransauce und Kräuterkartoffeln Vanillecrème mit Pfirsichwürfeli	Lauwarmer Siedfleischsalat mit hausgemachtem Pizzabrot
Freitag, 7. Mai	Linsensuppe Fischstäbli mit Quarkmayonnaise dazu gratinierter Blattspinat und Reis mit Pinien Pfirsichgebäck	Linsensuppe  Zucchettilasagne  Pfirsichgebäck	Zwieback- Früchtequark- Auflauf
Samstag, 8. Mai	Tomatencrème Blätterteigpastetli gefüllt mit Brätchügeli* und Champignons dazu Erbsli-Mais-Gemüse Schokoladencrème mit Rahm	Tomatencrème  Sämiger Pilzrisotto mit Reibkäse  Schokoladencrème mit Rahm	Chäschüechli und Kopfsalat
Sonntag, 9. Mai	Bouillon mit Backerbsen Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzli, Spargelragout und Rahmpfirsich Früchtequarkschnitten	Bouillon mit Backerbsen  Gebratene Käsetranchen auf Tomatencoulis mit Hörnli Früchtequarkschnitten	Café complet mit Fleisch*- und Käseplatte

\* Enthält Schweinefleisch

Wenn nicht anders vermerkt, verarbeiten wir Fleisch aus inländischer Produktion  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere  
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei  
Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bitte am gleichen Tag bis spätestens um 10.00 Uhr anmelden!

Mittagessen Fr. 18.-- Sonn- und Feiertage Fr. 20.--

Abendessen Fr. 8.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)