



Wochenmenu vom 08. bis 12. März 2021

Menu 1 mit Fleisch oder Fisch

Menu 2 vegetarisch

17.00

15.00

MONTAG

Süsskartoffeln-Fenchel Suppe
Kalbs-Hackbraten
Rotweinjus
Erbsen-Kartoffelpüree
Saisongemüse
Gefüllte Windbeutel

Süsskartoffeln-Fenchel Suppe
Hausgemachte Pasta mit
Trüffel-Ricotta-Füllung
Kirschtomaten,
Salzeibutter
Gefüllte Windbeutel

DIENSTAG

Erbsen-Karottencremesuppe
Kalbsgeschnetzeltes an Tomatenpilzrahmsauce
mit Peperoni & getrockneten Tomaten,
Quark-Mangocreme

Erbsen-Karottencremesuppe
Tacco mit Linsen & Paprika
Mango- Granatapfelsalsa
Quark-Mangocreme

MITTWOCH

Bouillon mit Ei & Käse
Schweinschnitzel gefüllt mit
Tomaten, Mozzarella, Kapern & Sardellen
Bandnudeln, Gemüse vom Markt
Ananas Tiramisu

Bouillon mit Ei & Käse
Tagliatelle mit
Spargeln & Pilzen
Leichte Käsesauce
Ananas Tiramisu

DONNERSTAG

Spargelcremesuppe
Amerikanische Beefburger mit Cheddar
Country Kartoffeln
Barbecue & Avocadopüree
Schichtendessert mit Beeren

Spargelcremesuppe
Indonesische Nasi Goreng
mit langkornreis Erdnüssen
Gemüse & Ei
Schichtendessert mit Beeren

FREITAG

Maissuppe mit Kokosmilch
Gegartes Forellenfilet an Safran-Zitronesauce
auf Lauch-Spinat Beet
Salzkartoffeln

Maissuppe mit Kokosmilch
Gnocchi mit Babyspinat
Peperoni, geröstete Pinienkerne
Cherrytomaten & Olivenöl
«Mousse au Chocolat»

SAMSTAG

Spinat-Lauchsuppe
Geschnetzeltes Pouletfleisch an
Pilzrahmsauce
Butterreis
Apfelmus mit Jogurt und Ananas

Spinat-Lauchsuppe
Kartoffel-Zucchini-puffer mit
Eiern an Senfsauce
Avocadotatar
Apfelmus mit Jogurt und Ananas

Menu inkl. Suppe oder Salat

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wird Ihnen unser Servicepersonal gerne weiterhelfen.

Preise in CHF inkl. MWST

Fleischherkunft: Kalbe, Rinds, Poulet, Schwein: Schweiz /
Fischherkunft: Forellen: Zucht: Frankreich