

**Tagesmenu**  
**Samstag, 17.05.2025**

**Suppe und/oder Salat vom Büffet**  
Erbsencremesuppe mit Minze

\*\*\*\*\*

**Gruss aus der Küche**

\*\*\*\*\*

**Menü 1**  
Schweinsschnitzel "Wiener Art"  
dazu Pommes Frites und glasiertes Gemüse

\*\*\*\*\*

**Menü 2**  
Sautiertes Adlerfisch Filet  
dazu Kräuterrahmsauce  
und Ebly Gemüsepfanne

\*\*\*\*\*

---

 **Vitalmenü**  
Spinat Crêpe gefüllt mit  
Kohlrabi Ragout  
an Sherry-Rahmsauce

---

\*\*\*\*\*

**Menü 4**  
Sautierte Perlhuhnbrust an  
Morchel Sauce  
dazu Pappardelle Teigwaren und  
und buntes Gemüse

\*\*\*\*\*

**Tagesdessert**  
Cassis Sorbet mit Prosecco-Gelee

**Tagesmenu**  
**Sonntag, 18.05.2025**

**Suppe und/oder Salat vom Büffet**  
Safranierte Bouillon mit Gemüsepaysanne

\*\*\*\*\*

**Gruss aus der Küche**

\*\*\*\*\*

**Menü 1**  
Poulet Ragout vom Schenkel  
an Champignon Sauce  
dazu Krawättli Teigwaren  
und Zucchetti

\*\*\*\*\*

**Menü 2**  
Gebratenes Saiblings Filet  
an Leutschner Weissweinsauce  
dazu Butterreis und  
grüne Spargeln

\*\*\*\*\*

---

 **Vitalmenü**  
Reichhaltiger Gemüseteller  
mit Blumenkohlschnitzel  
und Schnittlauch-Hüttenkäse

---

\*\*\*\*\*

**Menü 4**  
Thurgauer Kalbgeschnetzeltes  
mit Pilzen und Apfelstücken  
dazu Rösti-Galette und  
Sonntagsgemüse

\*\*\*\*\*

**Tagesdessert**  
Sonntags Dessert Überraschung

## Unsere Weinempfehlungen

**Weisswein**

Mont sur Rolle  
la Cote AOC

1 dl CHF 7.00

**Rotwein**

Primitivo di Manduria DOP  
Masseria Pietrosa

1 dl CHF 6.90

 **Vitalmenü**  
kombinierbar mit:  
Kalbsschnitzel  
marinierte Pouletfilets  
Tagesfisch

 **Erklärung Vitalmenü**  
Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren-Basen-Haushalt stimmt. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.