



Wochenmenu

Montag 21. April – Sonntag 27. April 2025

	Vorspeisen Mittag	Mittagsmenü I inklusive Suppe & Salat Fr. 21.50 (Sonntag Fr. 28.–)	Mittagsmenü II inklusive Suppe & Salat Fr. 21.50 (Sonntag Fr. 28.–)	Tagesdessert Fr. 3.20–	Abendessen inklusive Suppe Salat auf Wunsch Kaffee & Milch Fr. 15.–
Montag (Ostermontag)	Rindsbouillon mit Ravioli Tagessalat	Schweinsfilet im Teig an Hollandaise Sauce serviert mit grünen und weisse Spargeln	Dinkelgulasch mit Peperoni serviert mit Couscous und Rosenkohl	Osterchüechli	Osterteller mit Schwartenmagen, Schinken und Tete de Moines Käse
Dienstag	Hafercreme- suppe Tagessalat	Fleischkäse Cordon- bleu an Senfsauce serviert mit Spiralen und Romanesco	Halloumi gebraten serviert mit Polenta und Kokos-Karotten	Russenzopf	Griechischer Salat mit Feta, Peperoni- würfel, Gurken und Brötli
Mittwoch	Kerbelcreme- suppe Tagessalat	Kaninchenragout (HU) an Bärlauchsauce serviert mit Spätzli und Zucchetti	Spätzlipfanne mit Frühlingsgemüse an Rahmsauce serviert mit Peperoni	Mangosalat mit Rahm	Kaiserschmarrn serviert mit Vanillesauce
Donnerstag	Gemüsebouillon mit Buchstaben Tagessalat	Kalbsbratwurst an Rosmarinsauce serviert mit Butternudeln und Kohlraben	Gemüsestrudel an Estragonsauce serviert mit grünem Salat	Tirolercake	Wurst-Käsesalat garniert mit Maiskol- ben, Essiggurken, Zwiebeln und Partybrötli
Freitag	Quinoasuppe mit Kurkuma Tagessalat	Lachsfilet (NO) an Safransauce serviert mit Wildreis und Blattmangold	Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce serviert mit Wildreis und Pak-Choi	Beerenquark garniert	Spaghetti mit Pesto serviert mit Reibkäse
Samstag	Frühlingszwie- belcremesuppe Tagessalat	Tessinerbraten an Barolojus serviert mit Kartoffelgratin und Schonkostgemüse	Linsenplätzli serviert mit Kartoffel- gratin und Randen	Hausgemachter Apfelblech-Kuchen	Ochsenmaulsalat reichhaltig garniert mit Brot und Butter
Sonntag	Erbsencreme- suppe Tagessalat	Rindsvoressen an Balsamicosauce serviert mit Bulgur und Brokkoli mit Mandeln	Sellerieschnitzel mit Tomatensauce serviert mit Bulgur und Ofen Tomaten	Himbeermousse	Aprikosenwähe serviert mit Rahm

Fleisch/Fisch-Deklaration

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch und Geflügel aus der Schweiz. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet.

Alle Brote und Gebäcke werden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden separat deklariert.

Für Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Beim halben Menü gewähren wir Ihnen einen Rabatt von CHF 2.00