



Wochenmenu 25

Montag 16. Juni – Sonntag 22. Juni 2025

	Vorspeisen Mittag	Hauptgänge Mittag		Dessert Mittag	Abend
	Salat & Suppe inkl.	Menu I Fr. 25.– (Sonntag Fr. 31.–)	Menu II Fr. 26.– (Sonntag Fr.29.–)	Dessert	Abendessen inkl. Kaffee & Milch Fr. 13.–
Montag	Leichtes Maissüppchen mit Quark verfeinert *** Fenchelsalat mit Kartoffelchips	Cordon bleu vom Schwein (Nature ohne Panade) mit Zitronenschnitt Pommes frites Mischgemüse	Auf Wunsch: Walliser Käse – Quiche mit Gemüsevariation	Cremeschnitte mit Schokorahm	Beerenwähe mit Kuchenteig (1) ... Hüttenkäse mit Salamischeiben (2) ... Tagessuppe (3)
Dienstag	Romanesco-cremesüppi *** Eisbergsalat mit Eierwürfeli und Radieschen	Zartes Rindsvoressen nach ungarischer Art gebratene Serviettenknödel Grüne Bohnen	Cremiges Fenchelrisotto mit Chorizo (Spanischer Salami), Rucola, Kichererbsen und Frischkäse	Ananassalat mit Joghurtglace	Kartoffel-Gurkensalat mit Bratwurstscheiben (1) ... Gemüseterrine mit Hausbrot (2) ... Tagessuppe (3)
Mittwoch	Gemüsepüreesuppe mit Croutons *** Zucchetti-Mais-salat mit Curry und frischen Früchten	Hackbraten an Pfefferrahmsauce Spinat-Spätzli Kohlraben mit Petersilie	Sommergericht: Feiner Thurgauer Lyoner-Käse-Salat reich garniert mit Knoblauchbrot	Heidelbeer Halbgefrorenes mit Knuspergarnitur	Vegetarische Spinatcannelloni mit Mornaysauce (1) ... Fleischkäseteller (2) ... Tagessuppe (3)
Donnerstag	Gebundene Oxtailsuppe *** Marinierter Chinakohlsalat mit gebackenen Fischknusperli (VN)	Pouletgeschnetzeltes an Süss-Sauer-Sauce mit Reismudeln und Asiagemüse	Gratinierte Äplermagronen mit Schinken, Kartoffeln und Bölle dazu Aprikosenmus	Tiroler Cake mit Erdbeer-Proteindrink	Reispfanne mit Crevetten (VN) und Grünem Salat (1) ... Siedfleisch Carpaccio an Senf Vanaigrette (2) ... Tagessuppe (3)
Freitag	Apfelsüppchen mit Speckstreifen *** Käseschnitten Friedau mit Weissweinschaum	Gebratene Cervelatscheiben mit Barbecue-Sauce Raclette Kartoffeln Blumenkohl mit Brösmeli	Pochierte Goldbuttfilets (CN) an Pernodsauce Wildreis Lattichgemüse mit Datterini Tomaten	Getränkte Savarin mit Fruchtsalat	Fischstäbli mit Reis und Mischgemüse (1) ... Birchermüesli mit Rahm (2) ... Tagessuppe (3)
Samstag	Broccolisuppe *** Lachstatar (NW) reich garniert mit Toastbrot	Auf Wunsch: Grillierte Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter Rahm-Tagliatelle Glacierte Karotten	Linsen-Gemüsecurry leicht pikant mit gebratenen Süsskartoffeln und Peperoni	Apfelrösti mit Vanillesauce	Wurstweggen mit Randensalat (1) ... Antipasti-Variation (2) ... Tagessuppe (3)
Sonntag	Rindskraftbrühe "Monte Carlo" *** Peperoni-chüechli auf Salatbouquett	Sonntagsbraten: Rindsschmorbraten mit Rotweinjus Kartoffelgratin Zweierlei Gemüse	Gebratenes Forellenfilet (CH) mit Zitronenschaumsauce Couscous Perlen Zweierlei Gemüse	Passionsfrucht-creme mit Brownis	Penne Napoli mit Reibkäse (1) ... Thonsalat mit Feta und Oliven (2) ... Tagessuppe (3)

Fleisch/Fisch/Brot-Deklaration

Fleisch: Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizerfleisch. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet.

Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.

Meereswasserfisch: Angebot nach Herkunftsland/Süsswasserfisch: Soweit möglich aus der Schweiz oder Angebot nach Herkunftsland.

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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Wochenhit:
Birchermüesli
mit Früchten
und Rahm
garniert