

## Café-Restaurant «Zum Stern»



### Wochenmenu

Montag 21. April –  
Sonntag 27. April 2025

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