




|                                 | Vorspeisen Mittag   | Hauptgänge Mittag  |  | Dessert Mittag                                      | Abend  |
|---------------------------------|---|--|--|---|--|
|                                 | Salat & Suppe/Bouillon  | Menu I   | Menu II  | Dessert   | Abendessen   |
|                                 | inkl.   | Interne Gäste CHF 21.00<br>Externe Gäste CHF 23.00 /<br>Sonn-/Feiertage CHF 26.00                                  |  | inkl.   | CHF 15.00<br>inkl. Suppe<br>und Heissgetränk                       |
| <b>Montag</b><br>28.04.2025     | Peperonicremesuppe<br>Salat vom Buffet                            | Kalbs-Adrio<br>Schalotten-Balsamicosauce<br>Kartoffel Gnocchi<br>gemischte Karotten                                | Vollkornpasta<br>mit Jungblattspinat<br>und Feta<br>Zitronensauce                          | Mini Berliner (DE)                                  | Fotzelschnitte<br>mit<br>Birnenmus                                 |
| <b>Dienstag</b><br>29.04.2025   | Minestrone<br>Salat vom Buffet                                    | Truten Saltimbocca<br>Salbeijus<br>Fregola Sarda<br>Broccoli   | Gekochtes Ei an<br>Frankfurter Grüner<br>Sauce (kalt)<br>Salzkartoffeln<br>Gemüse garnitur | Weisses Pfirsichsorbet<br>mit<br>Himbeer-<br>coulis | Chicken Nuggets<br>Pommes frites<br>Curry-Ananas Dip<br>Blattsalat |
| <b>Mittwoch</b><br>30.04.2025   | Erbsensuppe<br>mit Minze<br>Salat vom Buffet                      | Bauernbratwurst<br>Senf-Honig-Bratensauce<br>Kartoffel-Zucchetti Rösti<br>Tomate provenzalische Art                | Gemüseteller<br>Goldhirse<br>Kresse Sauce  | Süssmost Creme                                      | Hörnliglatin<br>(Gemüse, Parmesan)<br>Kräuterrahmsauce             |
| <b>Donnerstag</b><br>01.05.2025 | Rinds Consommé<br>Gemüsewürfeli<br>und Sherry<br>Salat vom Buffet | “Spaghetti-Plausch“<br>Bolognaise (Rind) oder<br>Gorgonzolasauce oder<br>Riesencrevetten<br>all’Olio e peperoncini |       | Erdbeer-Törtli                                      | Thonsalat Nizza (TH)<br><br>mit<br>Gschwellten                     |
| <b>Freitag</b><br>02.05.2025    | Knoblauch<br>Cremesuppe<br>Salat vom Buffet                       | Zanderfilet (EST)<br>Mandelbutter<br>Kurkuma Pilawreis<br>Rahm-Fenchelgemüse                                       | Weisse Spargeln<br>Sauce hollandaise<br>Peterli-Kartoffeln                                 | Feigen<br>Lissabon Art<br>mit<br>Joghurt-Espuma     | Schinkengipfeli<br>mit<br>Gurkensalat                              |
| <b>Samstag</b><br>03.05.2025    | Rote Linsensuppe<br>Salat vom Buffet                              | Pouletschenkelsteak<br>Tomaten-Basilikumsauce<br>Bramata Polenta<br>Zucchetti                                      | Gemüse Eintopf<br>(Kichererbsen, Kartoffeln)<br>Mango-Currysauce<br>Sauerrahm Dip          | Zitronensorbet<br>mit<br>Gebäck                     | Rühreier<br>Rahmspinat<br>Oliven Bruschetta                        |
| <b>Sonntag</b><br>04.05.2025    | Spargel-<br>cremesuppe<br>Salat vom Buffet                        | Tessiner Braten (Schwein)<br>Merlotjus<br>Kartoffelgratin<br>Buntes Gemüse   | Lauchquiche<br>Karottenflan<br>Kräuterquark  | Apfelstreusel-<br>kuchen                            | Café Complet<br>Trutenbrust,<br>Bergkäse,<br>Cantadou Brötli       |

Grundsätzlich verwenden wir Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion.  
Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert.  
Ausnahmen sind auf dem Menüplan vermerkt.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.