

	21	22	23	24	25	26	27
	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
	Geräucherte Entenbrust auf gepickeltem Gemüse mit Gartenkresse <i>oder</i> Minestrone	Grana Padano-Mousse mit mariniertem Rucola <i>oder</i> Kartoffelsuppe	Siedfleischsalat auf Blattsalat <i>oder</i> Griesssuppe	Mini-Frühlingsrollen mit asiatischem Gemüse und süss-scharfer Sauce <i>oder</i> Bouillon mit Julienne	Kleiner gemischter Salat <i>oder</i> Kräutersuppe	Pouletragout auf Rösti Sauerrahm-Taler <i>oder</i> Spinatsuppe	Antipasti-Variation mit hausgemachter Rosmarin-Focaccia <i>oder</i> Blumenkohlsuppe mit Safran
1	Rosa gebratenes Lammierstück mit, Nudeln und gedämpften grünen Bohnen	Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Rösti und glasierten Karotten	Rindsbraten an Bratensauce mit Polenta und Broccoli	Pouletschenkel Steak an Rotweinsauce mit Wildreis und Mischgemüse	Rindsragout mit kleinem Gemüse, gratinierten Griess Gnocchi und Kräuterkohlrabi	Schweinssteak mit Kräuterbutter dazu Farfalle und sautierte Peperonistreifen	Kalbsnierstück Braten an Brandysauce mit Kartoffelkroketten und Blumenkohl
2	Pochierter Dorsch an Bärlauchsauce mit Reis und confierten Cherry Tomaten tricolore	Zanderknusperli mit Knoblauchmayonnaise Salzkartoffeln und Lattich	Merguez gebraten mit Couscous, und Ratatouille Gemüse	Im Ofen gebackenes Adrio an Senfsauce mit Farfalle und Romanesco	Gedämpftes Heilbuttfilet an Weissweinsauce mit Getreideallerlei und Blattspinat	Rindszunge an Safrankapernsauce mit Katoffelstock und Erbsen	Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter mit Eblysotto, kleinem Gemüse und Grana Padano
3	Käsekuchen mit Kräuterquark und kleinem gemischten Salat an Hausdressing	Arancini, marinierte Gurke und Dill-Joghurt	Gemüse-Teller mit Onsenei und Bärlauch-Öl	Toast Hawaii mit Preiselbeeren	Spargelrisotto mit Grana Padano	Quorn Nuggets mit Cocktailsauce dazu Kichererbsensalat mit Frühlingszwiebeln und Cherry Tomaten	Lauwarmer Buratta-Mozzarella auf Petersilien-Pesto und mariniertem Gemüse
	Menu Vital						
	Gnocchi-Spargelpfanne mit Bärlauch-Öl Wahlweise mit Kalbsschnitzel/Schweinschnitzel/Rinds Paillard oderTofu Schnitzel	Gnocchi-Spargelpfanne mit Bärlauch-Öl Wahlweise mit Kalbsschnitzel/Schweinschnitzel/Rinds Paillard oderTofu Schnitzel	Gnocchi-Spargelpfanne mit Bärlauch-Öl Wahlweise mit Kalbsschnitzel/Schweinschnitzel/Rinds Paillard oderTofu Schnitzel	Gnocchi-Spargelpfanne mit Bärlauch-Öl Wahlweise mit Kalbsschnitzel/Schweinschnitzel/Rinds Paillard oderTofu Schnitzel	Gnocchi-Spargelpfanne mit Bärlauch-Öl Wahlweise mit Kalbsschnitzel/Schweinschnitzel/Rinds Paillard oderTofu Schnitzel	Gnocchi-Spargelpfanne mit Bärlauch-Öl Wahlweise mit Kalbsschnitzel/Schweinschnitzel/Rinds Paillard oderTofu Schnitzel	Gnocchi-Spargelpfanne mit Bärlauch-Öl Wahlweise mit Kalbsschnitzel/Schweinschnitzel/Rinds Paillard oderTofu Schnitzel
	Osterchüechli	Marinierte Ananas mit Kokosglace und hausgemachtem Ananassirup	Kleiner Coupe Dänemark	Kirschkuchen mit Rahm	Schokoladenmousse mit Rahm	Red Colonel	Marinierte Erdbeeren mit Vanille-Quark Nocken
	<i>oder</i> Saison-Frucht, 2 frische Früchte, Saison Glace oder 1 Kugel Glace	<i>oder</i> Saison-Frucht, 2 frische Früchte, Saison Glace oder 1 Kugel Glace	<i>oder</i> Saison-Frucht, 2 frische Früchte, Saison Glace oder 1 Kugel Glace	<i>oder</i> Saison-Frucht, 2 frische Früchte, Saison Glace oder 1 Kugel Glace	<i>oder</i> Saison-Frucht, 2 frische Früchte, Saison Glace oder 1 Kugel Glace	<i>oder</i> Saison-Frucht, 2 frische Früchte, Saison Glace oder 1 Kugel Glace	<i>oder</i> Saison-Frucht, 2 frische Früchte, Saison Glace oder 1 Kugel Glace

Für Informationen zu Allergene sowie Herkunft von Fleisch, Fisch, Brotwaren und Gebäcke, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden.

