

Montag, 15. April	Dienstag, 16. April	Mittwoch, 17. April	Donnerstag, 18. April	Freitag, 19. April	Samstag, 20. April	Sonntag, 21. April
Vorspeise Sellerie-Carpaccio Haselnussöl, Birne und Tomme	Vorspeise Gebackene Rindfleischteigtaschen (CH) mit asiatisch mariniertem Gemüsesalat	Vorspeise Avocadoterrine mit Garnelen (VN) Salsa Granatapfel	Vorspeise Bünderfleisch (CH)– Käse– Carpaccio mit Artischocken– Apfelsalat	Vorspeise Quinoasalat auf grillierter Peperoni und marinierten Gurken	Vorspeise Kohlrabisalat mit Pommery– Senfdressing und Käsechüechli	Vorspeise Roastbeef–Brie–Röllchen (CH) mit Avocado–Mangosalat
*** oder Salat vom Buffet	*** oder Salat vom Buffet	*** oder Salat vom Buffet	*** oder Salat vom Buffet	*** oder Salat vom Buffet	*** oder Salat vom Buffet	*** oder Salat vom Buffet
Suppe Tomatencremesuppe mit marinierten Mozzarellaperlen	Suppe Wirzrahmsuppe mit Trüffel	Suppe Chnoblisuppe mit Croûtons	Suppe Rindsbouillon (CH) mit Backerbsen und Gemüse	Suppe Lachscremesuppe (NO) mit Lauchstreifen	Suppe Tomatenkraftbrühe mit Gin	Suppe Kräuterschaumsuppe mit Hackbällchen (CH)
Menü 1 Pouletfrikassee (CH) Wurzelgemüse Quarkspätzle	Menü 1 Lachshacktätschli (NO) mit Noilly–Prat–Dillsauce Safranrisotto und Nostrano–Gurken– Gemüse	Menü 1 Lasagne "al forno" mit gehacktem Rindfleisch (CH) Käse–Béchamel, Tomaten und frischen Kräutern	Menü 1 Kalbshackbraten (CH) mit Champignonsauce Waffelkartoffel Rosenkohl	Menü 1 Pochiertes Forellenfilet (CH) mit Frankfurter Salzkartoffeln grüner Sauce gratinierte Tomate	Menü 1 Nasi Goreng indonesisches Reisgericht mit Poulet (CH), Gemüsen, Eierstreifen und feinen Gewürzen	Menü 1 Schweinsfilet (CH) "Florentiner Art" im Blätterteigmantel Steinpilzsauce breite Bohnen
CHF 36.00	CHF 36.00	CHF 36.00	CHF 36.00	CHF 36.00	CHF 36.00	CHF 46.00
Menü 2 Kalbsbraten (CH) an Balsamico–Honigjus Randengemüse Herzoginkartoffeln	Menü 2 Dünst–Ragout vom Schwein (CH) Paprikasauce Peperonata Tagliatelle	Menü 2 Rindssteak (CH) grüne Pfeffersauce Thymianpolenta marinierte Auberginen	Menü 2 Maispouardenbrust (F) Eierschwämmli­ sauce Bärlauchrisotto Blumenkohl	Menü 2 Ungarisches Rindsgulasch (CH) Schupfnudeln Babyrüebli	Menü 2 Kalbs–Piccata (CH) milanese Tomatenspaghetti Mandelbroccoli	Menü 2 Rib Eye (CH) vom Rind mit Béarnaise Sauce Kartoffelkroketten weisse Spargeln
CHF 39.00	CHF 39.00	CHF 39.00	CHF 39.00	CHF 39.00	CHF 39.00	CHF 49.00
Vitalmenü Penne all'arrabbiata mit gehobeltem Parmesan	Vitalmenü Spanische Gemüsetortilla mit Kartoffelwürfeln Mojo–Sauce	Vitalmenü Marinierter Grillkäse– Gemüsespiess Currydip Mandel–Erbsen–Cous– Cous	Vitalmenü Blumenkohlschnitzel mit Marsala–Apfeljus Humus Auberginen	Vitalmenü Spinat–Mozzarella– Crêpe Cremespinat Cherrytomatenragout	Vitalmenü Gemüsechnusperli mit Sauce Rouille Salzkartoffeln Cremespinat	Vitalmenü Gefüllte Peperoni mit Reis–Soja–Bolognese und Pecorino überbacken
CHF 32.00	CHF 32.00	CHF 32.00	CHF 32.00	CHF 32.00	CHF 32.00	CHF 42.00
Dessert Panna Cotta mit Himbeersauce	Dessert Schwarzwälder Kirschebecher	Dessert Mangokompott mit Datteln und Kokosschaum	Dessert Aargauer Rüeblicake (CH) mit Orangenfilets und Nusscreme	Dessert Profiteroles mit Rahmfüllung und Schokoladenglace	Dessert Griessflammerie mit Beerenragout	Dessert Cassis–Sorbet mit Prosecco und frischen Beeren

Euse
Wuchehit

Knusprige
Maispouarden–
bruststreifen (F)
auf Curry–
Maissalat,
Erdnussbutter–
Tandoorischaum

Liebe Gäste

Der Wochenhit
kann
**von Montag
bis Freitag**
anstelle eines
Menü–
Hauptganges
gewählt werden.

Das **Vitalmenü**
kann mit folgenden
Komponenten ergänzt
werden mit dem
jeweiligen Aufpreis
(Externe Gäste):
– Kalbsschnitzel
12.00 Fr.
– Alpstein–
pouletspiess
9.00 Fr.
– Tagesfisch
12.00 Fr.

Über **allergene** Inhaltsstoffe geben unsere Service–Mitarbeiter gerne persönlich Auskunft.
Dessert– Alternativen: Fruchtsalat, Früchteteller, Kugel Glace, Eiskaffee oder Crème Catalan