




Woche 17	Mittag Suppe	Mittag Fleisch	Mittag Fisch	 Mittag Vitalmenu	Mittag à la minute	Mittag Dessert
Montag, 21. April 2025	Maissuppe	Kaninchenfiletmedaillon im Rohschinkenkleid an Zitronenthymiansauce mit Olivenöl-Kartoffelstock und glasierte Honig-Butterrüebli	Gebrautes Schellfischfilet (Nordostatlantik) in der Kräuter-Eihülle an leichter Senfsauce mit Bulgur und Cherrytomaten	Dinkel-Kräuter-Crêpes gefüllt mit Spargel-Morchelragout an Mandelmilchsauce	Tranchen vom Rinds-Entrecôte an kräftiger Rotweinjus, dazu servieren wir Polenta und Blumenkohl "Mimosa"	Osterfladen mit Vanilleschaum und Erdbeerglace
Dienstag, 22. April 2025	Rindskraftbrühe mit Flädli	Riz Casimir mit rassicem Kalbscurry und gebackener Ananas	Dinkeltagliatelle mit Rauchlachs (NO) und Blattspinat an cremiger Pernod-Dill-Sauce	Brüsselergemüse mit Kefen an Orangensauce mit Estragon, Sbrinz und Kartoffelkugeln	Geschnetzelte Kalbsleber mit Butter und Kräutern dazu Rösti und geschmorte Stangensellerie	Caramelköppli
Mittwoch, 23. April 2025	Broccolisuppe	Hausgemachte Frikadelle an Orangen-Pfeffer-Sauce mit Kartoffelstock und Erbsen	Gebrautes Rotbarschfilet (Nordostatlantik) mit Tomaten und Oliven dazu Gnocchi und rustikales Ofengemüse	Süsskartoffel-Wedges dazu Schnittlauch-Sauerrahmdip mit Eisbergsalat an Zitronen-Frischkäsedressing	Klassisches Saltimbocca an Marsalajus mit Rahm-Trüffelnudeln und Fenchel	Quark-Bisquit-Schnitte mit Pfirsich
Donnerstag, 24. April 2025	Bündner Gerstensuppe	Brain Food: Lammhäxli an Salbeisauce und Pistazien-Minzpesto mit Bramata und geschmorten Peperoni	Zanderfilet (EE, Binnenfischerei) an Safransauce dazu servieren wir Trockenreis und Kohlrabistreifen	Gersotto mit eingelegten Tomaten und Basilikum dazu gebratener Brüsseler und Pinienkernpesto	Cordon bleu vom Schweinsrücken gefüllt mit Münster und Rohschinken dazu Pommes soufflées und Mangold	Dreierlei Desserts
Freitag, 25. April 2025	Süsskartoffelsuppe	Spaghetti Bolognese (Wunschmenu)	Pochiertes Forellenfilet (EU) an Dill-Mandel-Sauce mit Pilawreis und Kefen	Ratatouille mit Kräutern der Provence, mit warmem Ziegenkäse an Thymianöl und Brätler	Argentinischer Rindshohrücken an Chimichurrisauce dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm (Wunschmenu)	Hausgemachtes Mango-Champagner Sorbet
Samstag, 26. April 2025	Gebundene Geflügelsuppe	Äpler Maggronen mit Schinken, Röstzwiebeln und Apfelmus	Claressefilet, Welsart (NL) an Majoran-Speckschaum serviert auf Belugalinsen-Eintopf	Vegi Klassiker: Spaghetti mit Basilikumpesto (Wunschmenu)	Kalbsrückensteak an Bärlauchsauce dazu Spätzli und Frühlingsgemüse	Coupe Romanoff
Crevettencocktail an Calypsosauce mit <b>Toast</b>						
Sonntag, 27. April 2025	Geröstete Griessuppe	Kalbsschulterbraten an Steinpilzsauce mit Bandnudeln und Gemüsemosaik	Gebrautes Tilapiafilet (VN) an Weissweinsauce mit Butterkartoffeln und Rahmspinat	Tofu-Erbsen-Curry mit Kokosmilch, dazu Couscous	Entenbrust (FR) an Sesamjus, Sauerrahm-Plätzchen und Cocobohnen	Mousse au Chocolat

Fleisch/Fisch/Brot-Deklaration

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Produkte. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet. Produkte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein. 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.

**Erklärung Vitalmenu**

Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren-Basen-Haushalt (20/80) stimmt. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmauss verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.  
**Vegetarisch oder wahlweise mit 80 Gramm Fisch- oder Fleischbeilage kombinierbar (Tagesfisch oder Tagesfleisch)**