



					MITTAGSGRILL	PFINGSTSONNTAG
Montag 2. Juni 2025	Dienstag 3. Juni 2025	Mittwoch 4. Juni 2025	Donnerstag 5. Juni 2025	Freitag 6. Juni 2025	Samstag 7. Juni 2025	Sonntag 8. Juni 2025
Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe
Pilzcrèmesuppe	Auberginencrèmesuppe	Klare Fenchelsuppe	Randen-Ingwer-Suppe	Linsencrèmesuppe	Gazpacho	Kraftbrühe mit Flädli
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
Bunter Blattsalat an Aprikosendressing	Gurken-Kohlrabi-Salat	Blattsalat mit gerösteten Kernen und Trauben	Blumenkohlsalat mit Sonnenblumenkernen	Süsskartoffelsalat mit Apfel & Nüssen	Tomaten Avocado Tatar	Gravedlachsrose mit Dillsensauce
Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1
Schweins Saltimbocca an Marsalajus, Safranrisotto und Broccoli mit Mandeln CHF 41.50	Kalbssragout mit Zitrone und Thymian, Bratkartoffeln und Wirzgemüse CHF 41.50	Heisser Beinschinken mit lauwarmen Spargel-Kartoffelsalat CHF 41.50	Schweinsgeschnetzeltes an Stroganoffsauce und buntem Gemüse CHF 41.50	Chili con Carne mit ofenfrischem Knoblauch-Baguette CHF 41.50	Kalbsschnitzel an Limettenrahmsauce, Butternudeln und Romanesco CHF 41.50	Zarte Rindshuftstreifen an Whisky-Senfjus, Trockenreis und zweierlei Bohnen CHF 55.00
Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, Mandelreis und Fruchtegarnitur CHF 43.50	Churer Fleischtorte mit bunter Salatgarnitur CHF 43.50	Urdinkel-Penne mit Dörrtomatenpesto, Lammfiletstreifen und Ofengemüse CHF 43.50	Bunt garnierter Siedfleischsalat mit Olivenbruschetta CHF 43.50	Tessiner Braten an kräftigen Merlotjus, Kräuter-Kartoffelstock und Blumenkohl mit Ei CHF 43.50	Lammgeschnetzeltes an Thymianjus, Tessiner Polenta und geschmortem Fenchel CHF 43.50	Perlhuhnbrust gebraten mit Heidelbeer-Chutney, Griessgnocchi und Lauchgemüse CHF 55.00
Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3
Gebratene Felchenfilet (Binnensee/Schweiz) nach Grenobler Art mit Camargue Reis und Mangold mit Pinienkerne CHF 45.50	Kabeljaufilet mit Kruste (Atlantik/Island) an Rieslingsauce, Wildreis und Gemüsegarnitur CHF 45.50	Sämiges Zitronenrisotto mit sautierten Forellenfilet (Zucht/Schweiz) gedünstetem Lauch und Mandel-Gremolata CHF 45.50	Spaghetti mit Thunfisch, Lauch, Cherrytomaten, Pinienkernen und frischen Kräutern CHF 45.50	Saiblingsfilet gebraten (Zucht/Island) auf Ofengemüse Pestoschaum und Kartoffelgnocchi CHF 45.50	Bunt garnierter Fitnesssteller mit grillierter Lachstranche (Zucht/Norwegen) und Orangenbutter CHF 45.50	Gebratenes Zanderfilet (Binnenfischerei/Estland) an Safran-Hollandaise und Artischocken-Risotto CHF 55.00
Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü
Ofenfrische Zucchetti-Quiche mit mariniertem Gemüse CHF 36.50	Gebackener Camembert mit mariniertem Gemüsesalat, Baumnuss und Preiselbeer CHF 36.50	Bunter Blattsalat mit Antipasti und gebackenem Tomme CHF 36.50	Käseteller mit Nüssen, Dörrobst, Gschwellti und Schnittlauchquark CHF 36.50	Ragout mit Auberginen & Kichererbsen garniert mit Koriander und Granatapfelkernen CHF 36.50	Eierschwämmchenragoût im Blätterteigkissen mit bunter Gemüsegarnitur CHF 36.50	Im Ofen gebackener Blumenkohl an Basilikum-Hollandaise und Gnocchi mit Safran CHF 44.00
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Grapparahmglacé mit glasierten Trauben oder Fenchel-Smoothie	Tirolercake mit Vanillerahm oder Melonen-Smoothie	Meringues mit Erdbeerglacé oder Ananas-Smoothie	Fruchtsalat mit Maraschino oder Erdbeer-Smoothie	Himbeersorbet mit Prosecco oder Pflaumen-Smoothie	Cheesecake mit frischen Erdbeeren oder Nektarinen-Smoothie	Aargauer Rüeblli-Törtli oder Trauben-Smoothie
Erklärung Vitalmenü			Veranstaltungsempfehlungen			
Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren-Basen-Haushalt (20/80) stimmt. Gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.			Montag, 02. Juni 2025 Singen mit Lisa Gretler im quadro ab 14:30 – 15:30 Uhr			

"Es sind nicht die Glücklichen, die dankbar sind. Es sind die Dankbaren, die glücklich sind." (Francis Bacon 1909 – 1992)

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.