



Menüplan Woche 17

Montag, 21. April 2025 bis Sonntag, 27. April 2025

OSTERMONTAG						SONNTAGSLUNCH
Montag 21. April 2025	Dienstag 22. April 2025	Mittwoch 23. April 2025	Donnerstag 24. April 2025	Freitag 25. April 2025	Samstag 26. April 2025	Sonntag 27. April 2025
Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe
Kerbelschaumsuppe mit Gemüsestreifen	Maiscrèmesuppe	Parmesansuppe	Gazpacho Andaluz	Lauch-Zitronensuppe	Selleriesuppe mit Croûtons	Kressecrèmesuppe
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
Tartar vom Seetaler Rind mit Belper Knolle	Bunter Blattsalat mit Mais an Avocadodressing	Wassermelonen Salat mit Blattspinat und Feta	Weisskabis-Apfel-Salat	Randensalat mit Mandarinen und Nüssen	Bulgur-Salat mit Granatapfel	Bresalola Carpaccio mit Parmesan und Mandeln
Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1
Entrecôte Double an Sauce Choron, dazu Kartoffelgratin und Gemüse aus dem Ofen CHF 68.00	Hörnli und Gehacketes mit Röstzwiebeln und Apfelkompott CHF 41.50	Schweinshuftbraten an Zwetschgenjus, Griessgnocchi und Wirzgemüse CHF 41.50	Feine Kalbsbällchen an Kapern Rahm Sauce, Petersilien-Kartoffeln und Knackerbsen CHF 41.50	Ofenfrischer Fleischkäse an Rotweinjus, neuen Bratkartoffeln und Butterbohnen CHF 41.50	Kalbsragout an Pilzrahmsauce, Schupfnudeln und buntem Gemüse CHF 41.50	Schweinsfilet Würfel an Sherryrahmsauce, Rosmarinkartoffeln und Broccoli mit Mandeln CHF 55.00
Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2
Lammrack rosa gebraten an Portwein-Feigenjus, Rosmarinkartoffeln und glasiertem Gemüse CHF 68.00	Pouletfrikassé mit frischen Gartenkräutern Haselnusspolenta und Peperonata CHF 43.50	Bunter Salatstrauß mit geräucherter Entenbrust gerösteten Nüssen und Pilz-Bruschetta CHF 43.50	Hausgemachte Brasato-Ravioli mit buntem Ofengemüse an Salbei-Tomatenbutter CHF 43.50	Bunt garnierter Roastbeefsteller mit Sauce Remoulade und Kräuterbaguette CHF 43.50	Zarte Streifen von der Rindshuft auf sämigem Artischockenrisotto mit Cherry Tomaten CHF 43.50	Geschmorte Kalbshaxe "Gremolata" mit Safranrisotto und Zucchetti mit Thymian CHF 55.00
Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3
Bremgartner Saiblingsfilet gebraten an luftigem Limettenschaum, Reistimbal & Knackerbsen CHF 68.00	Pochiertes Rotzungenfilet (Ostsee/Niederlande) Kapern und Datterini an Chardonnayschaum Wildreis und Mangold CHF 45.50	Felchenfilet gebraten (Binnenfischerei/Schweiz) an Noilly Pratschaum, Kerbel-Pilav Reis und Karotten mit Orangen CHF 45.50	Gebratener Heilbutt (Nordwestatlantik/Grönland) mit Kräuterkruste auf Limettenrisotto & Broccoli CHF 45.50	Blätterteigpastetli gefüllt mit Meeresfischragout an Riesling-Dillschaum und Gemüsegarntur CHF 45.50	Sautierte Rotbarbe (Pazifik/Vietnam) an Kerbelschaum Kartoffelgnocchi und glasierten Karotten CHF 45.50	Säufiges Frühlingskräuterrisotto mit Riesencrevetten (Wildfang/Patagonien) garniert mit Spargelstückli CHF 55.00
Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü ★	Vital-Menü	Vital-Menü
Blätterteigstern gefüllt mit Jungem Gemüse an Morchelschaum CHF 58.00	Randen-Risotto mit Ziegenfrischkäse, Birnen und Baumnüssen CHF 36.50	Toscanischer Brotsalat an Basilikumdressing mit Rucola, Tomaten, Oliven und Burrata CHF 36.50	Tagliatelle mit Spargeln und grünem Pfeffer an leichter Rahmsauce CHF 36.50	Bärlauch-Canneloni mit Tomatenschaum und buntem Gemüse CHF 36.50	Sizilianische Arancini auf buntem Gemüse CHF 36.50	Gemischte Spargeln mit Sauce Hollandaise garniert mit Rosmarinkartoffeln CHF 44.00
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Warme Schokoladen-Tarte mit Joghurtglacé	Aprikosensorbet mit Prosecco	Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce	Quark-Crème mit Beeren	Amarenakirschglacé mit Browniestückchen	Schokoladenmousse mit marinierten Orangen	Moccaschnitte
Hausgemachte Truffes	oder Beeren-Minze-Smoothie	oder Mango-Joghurt-Smoothie	oder Apfel-Lauch-Smoothie	oder Grapefruit-Honig-Smoothie	oder Karotten-Ingwer-Smoothie	oder Ananas-Smoothie
Die Küchen Crew präsentiert ★				Veranstaltungsempfehlungen		
Unsere Küchencrew verwöhnt Sie jede Woche mit einer besonderen Kreation. Diese Woche bereitet Sandra Gantner für Sie am Freitag die Bärlauch-Canneloni mit Tomatenschaum und buntem Gemüse zu.				Freitag, 25. April 2025 14:30 - 15:30 Uhr im quadro Kunstvortrag Glücksmomente in der Kunst-Pais 1874 und der franz. Impressionismus mit Madeleine Panchaud		

"WER MIT FREUDEN GIBT, GIBT AM MEISTEN." (Mutter Teresa 1910 - 1997)

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