



						SONNTAGSLUNCH
Montag 17. März 2025	Dienstag 18. März 2025	Mittwoch 19. März 2025	Donnerstag 20. März 2025	Freitag 21. März 2025	Samstag 22. März 2025	Sonntag 23. März 2025
Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe
Selleriecrèmesuppe	Süsskartoffelcrèmesuppe	Auberginencrèmesuppe mit Kräuteröl	Pikante Bananen-Currysuppe	Lauchcrèmesuppe	Kohlrabicrèmesuppe mit Ingwer	Frühlingskräuter-schaumsuppe
Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
Bunter Blattsalat an Rhabarberdressing	Gurkensalat an Dillsauerrahm	Nüsslisalat mit Ei	Peperonisalatt mit mediterranen Kräutern	Weisskabissalat mit Speck	Salanova Salat mit Mango und Mandeln	Geräucherte Entenbrust mit Fruchtechutney
Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1	Menü 1
Geschmortes Poulet mit Steinpilzen und Oliven, Tagliatelle und Kohlrabi	Kalbshackbraten im Blätterteigmantel an Steinpilzrahmsauce und buntem Gemüse	Schweinsragout nach "Szegeidiner Art" mit Schupfnudeln und Kräuterkarotten	Ghackets mit Hörnli, Röstzwiebeln und Apfelkompott	Schwedenbraten an Vielle Prune Jus, Sellerie-Kartoffelstock und glasierten Karotten	Kalbsblankett mit Sherry & Kräutern, Kartoffelgnocchi und Wirzgemüse	Zarte Rindsfiletstreifen an Cognac-Rahmsauce, Papardelle und buntem Marktgemüse
CHF 41.50	CHF 41.50	CHF 41.50	CHF 41.50	CHF 41.50	CHF 41.50	CHF 55.00
Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2
"Carbonara Ravioli" an würziger Rucolabutter, garniert mit kleinem Gemüse	Penne Mykonos mit zarten Rindshuftstreifen, Feta, Oliven, Tomaten und Basilikumpesto	Lammgeschnetzeltes mit Oliven und Rosmarin roter Tessiner Polenta und geschmortr Peperoni	Rotes Rindscurry mit Basmati Reis und Wok-Gemüse	Zungenwurst an grober Senfsauce, Bouillonkartoffeln und Dörrbohnen	Schweinssteak vom Thurgauer Apfelschwein an Calvadosrahmsauce, Butternudeln und Broccoli	Lammentrecôte im Kräutermantel an Portweinjus, Griessgnocchi und Gemüsegarntur
CHF 43.50	CHF 43.50	CHF 43.50	CHF 43.50	CHF 43.50	CHF 43.50	CHF 55.00
Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3	Menü 3
Rucola-Limetten-Risotto mit geräuchertem Forellenfilet und (Zucht/Dänemark) geschmolzenen Tomaten	Pochierte Lachstranche (Zucht/Norwegen) an Kerbelschaum, Schwenkkartoffeln und Auberginengemüse	Saiblingsfilet gebraten (Zucht/Island) an Apfel-Kerbelsauce, Zitronenreis und Pak Choi	Hausgemachte "Lachs Ravioli" an Zitronen-Thymianbutter und mediterranem Gemüse	Pochiertes Forellenfilet (Zucht/Schweiz) an Dillrahmsauce mit gemischtem Wildreis und Safranfenchel	Pochierte Rotbarbe (Westpazifik/Vietnam) an Kerbelschaum, Zitronenreis und Zucchetti	Sämiges Frühlingskräuterrisotto mit Riesencrevetten (Wildfang/Patagonien) und buntem Marktgemüse
CHF 45.50	CHF 45.50	CHF 45.50	CHF 45.50	CHF 45.50	CHF 45.50	CHF 55.00
Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü	Vital-Menü
Gemüseburger mit Tomatensalsa, Gurken, und Eisbergsalat im Sesambrötchen	Pilz-Omelette mit kleiner Gemüsegarntur	Ofenfrische Erbsen-Lauchwähe mit Gemüsegarntur	Tofugeschnetzeltes "Casimir" mit Gemüsereis und Kokosbanane	Erbsenpolenta mit pochiertem Ei und Brunnenkresse	Vollkornspaghetti mit jungem Spinat und marinierten Gemüse verfeinert mit Burrata	Schupfnudeln mit Spargeln, Frühlingsrübli, Morcheln, Kresseschaum und Grana Padano
CHF 36.50	CHF 36.50	CHF 36.50	CHF 36.50	CHF 36.50	CHF 36.50	CHF 44.00
Dessert	Dessert ★	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Kleiner Bananensplit oder Ananas-Smoothie	Quarkbällchen mit Vanillesauce oder Mango-Smoothie	Meringues Glacé oder Melonen-Smoothie	Mangomousse mit Pistazien oder Karotten-Smoothie	Tessiner Brotkuchen oder Kiwi-Smoothie	Stracciatellaglacé mit Heidelbeerkompott oder Pflaumen-Smoothie	Eiercognac-Mousse im Blätterteigcornet oder Beeren-Smoothie
Die Küchen Crew präsentiert ★			Veranstaltungsempfehlungen			
Unsere Küchencrew verwöhnt Sie jede Woche mit einer besonderen Kreation. Diese Woche bereitet Sandra Gantner für Sie am Dienstag die Quarkbällchen mit Vanillesauce zu.			Mittwoch, 19. März 2025 15:30 – 17:30 Uhr im quadro English & Francaise mit Madeleine Biber English Speaking Club			

"Nicht alle von uns können grosse Dinge tun. Aber wir können kleine Dinge mit grosser Liebe tun" (Mutter Teresa 1910 - 1997)

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