

Montag 9. Juni 2025	Dienstag 10. Juni 2025	Mittwoch 11. Juni 2025	Donnerstag 12. Juni 2025	Freitag 13. Juni 2025	Samstag 14. Juni 2025	Sonntag 15. Juni 2025
<p><b>Suppe</b> Haferflöcklisuppe mit Gemüsebrunoise</p> <p><b>Vorspeise</b> Rauchlachs mousse auf Gurkenfächer Peperoni-Vinaigrette</p>	<p><b>Suppe</b> Melonen Kaltschale mit weissem Portwein</p> <p><b>Vorspeise</b> Kichererbsensalat mit geräucherter Tofuwürfeln Avocadocrème</p>	<p><b>Suppe</b> Tomatencrèmesuppe</p> <p><b>Vorspeise</b> Enten-Melonen-Portwein-Aspik Stangensellerialesalat mit Äpfeln &amp; Nüssen</p>	<p><b>Suppe</b> "Zuppa mille fanti" (italienische Weissbrotsuppe) (Bouillon, Ei, Grana Padano Paniermehl &amp; Petersilie)</p> <p><b>Vorspeise</b> Mesclunsalat Hausdressing Datteltomaten</p>	<p><b>Suppe</b> Pfälzerkarotten-crèmesuppe</p> <p><b>Vorspeise</b> Eisbergsalat mit Ei Speck &amp; Croûtons</p>	<p><b>Suppe</b> Rindsbouillon Célestine (Pfannkuchenstreifen)</p> <p><b>Vorspeise</b> Fenchel-Orangensalat mit rosa Pfefferbeeren Gebratene Riesen-crevette</p>	<p><b>Suppe</b> Kohlrabi-Safran-crèmesuppe</p> <p><b>Vorspeise</b> Carpaccio vom Rind Olivenöl, Fleur de Sel Grana Padanospäne &amp; marinierter Rucola</p>
<p><b>Fleisch</b> Kalbs Runder Mochen am Stück gegart Zitronensauce Kartoffel-Gemüseterrine Romanesco</p> <p><b>Fisch</b> Doradefilet im Speck-mantel auf Rahmlinsen Peperonischäum Pak-Choi-Päckli</p> <p><b>Vegi</b> Kartoffel-Gemüseterrine Sauerrahmdip Romanesco</p>	<p><b>Fleisch</b> Pouletschenkelspiessli Grüne Pfefferrahmsauce Parmesanrisotto gelbe Butterbohnen</p> <p><b>Fisch</b> Meerfischfilet Rotweibuttersauce Quinoa (Urgetreide) Gemüsestreifen</p> <p><b>Vegi</b> Penne Napoli (Tomatensauce) Grana Padanospäne</p>	<p><b>Fleisch</b> Kalbsbratwurst Schalottensauce Butterrösti Glasiertes Karottenduett</p> <p><b>Fisch</b> Saiblingsfilet Meunière Mandelbutter Trockenreis Kefen mit Schalotten</p> <p><b>Vegi</b> "Rösti Romano" (Butterrösti mit Grillgemüse &amp; Pecorino-Schafskäse überbacken)</p>	<p><b>Fleisch</b> Swiss Prime Hackbraten Burgunder Art Rotweinsauce Thymian-Bratkartoffeln Ofen-Peperoni</p> <p><b>Fisch</b> Wels Saltimbocca Zitronen-Kräuterbutter Safranrisotto Prosecco-Sauerkraut</p> <p><b>Vegi</b> Röstipastetli gefüllt mit sämigem Gemüseragoût</p>	<p><b>Fleisch</b> Rosa gebratene Entenbrust Balsamicojus Getrüffelte Taglierini Broccoli mit Mandeln</p> <p><b>Fisch</b> Pochiertes Salmfilet Kurkuma-Kokossschaum Salzkartoffeln Dillgurken</p> <p><b>Vegi</b> Reichhaltiger Gemüseteller Salzkartoffeln</p>	<p><b>Fleisch</b> Lammkoteletts Rosmarinius Gnocchi romaine (Hartweizengriess Gnocchi) Ratatouille</p> <p><b>Fisch</b> Egliknusperli Knoblauch-Safran-Mayonnaise Salatteller mit Ei</p> <p><b>Vegi</b> Spaghetti aglio, olio e peperoncino (Knoblauch, Olivenöl &amp; Chilischoten)</p>	<p><b>Fleisch</b> Kalbshohrücken Sauce Choron (Bearnaise mit Tomatenmark) Kartoffelgratin Bohnen mit Speck</p> <p><b>Fisch</b> Tilapiafilet (Buntbarsch) im Eimantel gebraten Jus Meunière Randengnocchi Ananas-Lauchgemüse</p> <p><b>Vegi</b> Randengnocchi Gorgonzolasauce Karamellisierte Baum-nüsse &amp; Apfelwürfel</p>
<p><b>Vital/Rund um den Pilz</b> Pappardelle Waldpilzrahmsauce Konfierte Cherrytomaten</p>	<p><b>Vital/Rund um den Pilz</b> Parmesanrisotto Pfifferlinge Gemüsestreifen</p>	<p><b>Vital/Rund um den Pilz</b> Blätterteigkissen Morchel-Kräuterragoût Gemüse garnitur</p>	<p><b>Vital/Rund um den Pilz</b> Portobello Pilz gefüllt mit Frischkäse Safranrisotto</p>	<p><b>Vital/Rund um den Pilz</b> Getrüffelte Taglierini Wachtelei Gebratene Austern-seitlinge</p>	<p><b>Vital/Rund um den Pilz</b> Crêpes gefüllt mit Champignons &amp; Ricotta Rieslingschaum</p>	<p><b>Vital/Rund um den Pilz</b> Omelette-Halbmond mit Kräuterseitling-Frischkäsefüllung Safranschaum</p>
<p><b>Tagesdessert</b> Pêche Melba (Pfirsich, Vanilleglacé Himbeersauce &amp; Schlagrahm)</p>	<p><b>Tagesdessert</b> Zwetschgen-Streusel-kuchen mit Schlagrahm</p>	<p><b>Tagesdessert</b> Marnierte Erdbeeren mit Schlagrahm</p>	<p><b>Tagesdessert</b> Schokoladencreme Dörrfrüchtekompott</p>	<p><b>Tagesdessert</b> Exotischer Fruchtsalat Sorbet</p>	<p><b>Tagesdessert</b> Griessflammerie Kirschenkompott</p>	<p><b>Tagesdessert</b> Surprise vom Pâtissier</p>
<p><b>Wochenspecial</b> Swiss Prime Beef Tatar mit Butters toast, Apfelkapern &amp; Essblüte</p>			<p><b>Erklärung Vitalmenü</b> 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 Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.</p>			