

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
<p>Suppe Pastinaken-Kokossuppe</p> <p>Vorspeise Zuckerhutsalat mit karamellisierten Äpfeln und Medjool- datteln</p>	<p>Suppe Gemüsepüreesuppe</p> <p>Vorspeise Eier Tatar mit Schnittlauch Buurehamme Gartenkresse</p>	<p>Suppe Fisch Kraftbrühe mit Pernod & Gemüsebrunoise</p> <p>Vorspeise Capresesalat (Berner Rose Tomaten Mozzarellascheiben & Basilikumpesto)</p>	<p>Suppe Gemüsesuppe Hausfrauenart</p> <p>Vorspeise Gemischter Salat</p>	<p>Suppe Grüne Spargel- crèmesuppe</p> <p>Vorspeise Roastbeefsteller Remouladensauce Kleines Salatbouquet</p>	<p>Suppe Rindsbouillon Diablotine (Käseschnittchen)</p> <p>Vorspeise Bunter Blattsalat Hausdressing Gebratene Kräuter- seitlinge</p>	<p>Suppe Pfälzerkarotten- crèmesuppe</p> <p>Vorspeise Charentais-Melone Bündner Rohschinken</p>
<p>Fleisch Offenes Ravioli mit Lammstreifen Shiitakejus Frühlingszwiebeln & Datteltomaten</p> <p>Fisch Meerfischfilet Jus Meunière Bärlauchrisotto Gemüse garnitur</p> <p>Vegi Bärlauchrisotto Grana Padanospäne</p>	<p>Fleisch Schweinsbratwurst Schalottensauce Macaire Kartoffeln (Kartoffelgaletten mit Speck) Grillierte Peperoni</p> <p>Fisch Forellenfilet Grenobler Art (Kapern, Zitronenfilet & Petersilie) Wildreis Lauch à la crème</p> <p>Vegi Farbenfroher Gemüseteller Neue Kartoffeln</p>	<p>Fleisch Fleischkäse aus dem Ofen, Senf Kartoffelsalat mit Ei Tomate & Gurke</p> <p>Fisch Wolfsbarschfilet im Rohschinkenmantel Trüffelschaum Taglierini Knackschoten</p> <p>Vegi Taglierini Trüffelschaum Belper Knolle (Käse) Konfierte Datteltomaten</p>	<p>Fleisch Lasagne al forno (Rindfleischlasagne serviert auf Tomatensauce)</p> <p>Fisch Süßwasserfischfilet Safranschaum Gemüstrudel Rahm-Wirsing</p> <p>Vegi Mediterrane Gemüselasagne (serviert auf Tomatensauce)</p>	<p>Fleisch Mit Senf & Kräutern marinierte Pouletbrust Birnen-Ingwer Chutney Bärlauchspätzli Frühlingsgemüse</p> <p>Fisch Fischknusperli im Bierteig Sauce Aioli (Ölsauce) Salzkartoffeln Rahmspinat</p> <p>Vegi Innerschwiizer Chässpätzli Röstzwiebeln Apfelmus</p>	<p>Fleisch "Suure Mocke" (Hausgebeizter Rindsbraten) Barolojus Kartoffel-Selleriepüree Glasiertes Karottenduet</p> <p>Fisch Zanderfilet Zuger Art Kräuter-Rahmsauce Safran-Pilawreis Gemüse garnitur</p> <p>Vegi Blätterteigkissen gefüllt mit Morchel-Spargelragoût</p>	<p>Fleisch Kalbshohrücken Sauce Choron (Bearnaise mit Tomatenmark) Gorgonzolarisotto Grillgemüse</p> <p>Fisch Moules et frites (Miesmuscheln in Rieslingsud) Pommes frites Knoblauch-Crostini</p> <p>Vegi Gnocchi romaine (Griessnocken) Tomatensauce Grillgemüse</p>
<p>Vital/Spargelwoche Donauer Spargeln "Der Klassiker" Sauce Hollandaise Neue Kartoffeln</p>	<p>Vital/Spargelwoche Donauer Spargeln Zitronenmayonnaise Rauchlachsrose</p>	<p>Vital/Spargelwoche Donauer Spargeln Sauce Hollandaise Trutenbrustschinken</p>	<p>Vital/Spargelwoche Donauer Spargeln nach Mailänder Art (mit Rahm & Grana Padano überbacken) Spiegelei</p>	<p>Vital/Spargelwoche Donauer Spargeln Sauce Hollandaise Geräuchertes Makrelenfilet</p>	<p>Vital/Spargelwoche Donauer Spargeln "Der Klassiker" Sauce Hollandaise Neue Kartoffeln</p>	<p>Vital/Spargelwoche Donauer Spargeln Sauce Choron (Bearnaise mit Tomatenmark) Bündner Rohschinken</p>
<p>*****</p> <p>Tagesdessert Wiener Apfelstrudel Vanillesauce</p>	<p>*****</p> <p>Tagesdessert Erdbeeren mit Schlagrahm im Glas serviert</p>	<p>*****</p> <p>Tagesdessert Exotischer Fruchtsalat Sorbet</p>	<p>*****</p> <p>Tagesdessert Honigparfait Amaretti</p>	<p>*****</p> <p>Tagesdessert Brownies Erdbeerglacé</p>	<p>*****</p> <p>Tagesdessert Schokoladencrème Schlagrahm Frücht garnitur</p>	<p>*****</p> <p>Tagesdessert Surprise vom Pâtissier</p>
<p>Wochenspecial Schottischer Rauchlachsteller mit Schalottenringe Apfelkapern & Brioche Buttertoast</p>			<p>Erklärung Vitalmenü 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>			