TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

DIENSTAG, 2. APRIL 2024

SUPPE 1	Zitronengras-Kurkumasuppe mit Krevetten	
SUPPE 2	Weisse Tomatensuppe mit Frühlingszwiebeln	
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr. 9.00
	· Kleine Portion	Fr. 4.00
HAUPTSPEISE		
mit Fleisch	Glasierte Rindsschulter Balsamico-Perlzwiebelsauce Bramata-Polenta Ratatouille	
ohne Fleisch	Quornschnitzel Cipollottesauce Bramata-Polenta Ratatouille	
	· Grosse Portion	Fr. 17.00
	· Kleine Portion	Fr. 13.00
TAGESDESSERT	Kokos-Panna cotta Beerencoulis und Fruchtsalat mit Rosen-Hibiskussirup	
	· Portion	Fr. 6.50
GLACE & SORBET	Schokolade-, Vanille- und Erdbeerglace Ananassorbet	
	· Kugel	Fr. 4.00
	· Portion Rahm	Fr. 1.00

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Krevetten: ASC Vietnam | Herkunft Rindsschulter: Schweiz
Brot und Feinbackwaren werden in der betriebseigenen Bäckerei hergestellt.
Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

MITTWOCH, 3. APRIL 2024

SUPPE 1	Zitronengras-Kurkumasuppe mit Krevetten	
SUPPE 2	Kohlrabisuppe mit Frischkäse-Klösschen	
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr. 9.00
	· Kleine Portion	Fr. 4.00
HAUPTSPEISE		
mit Fleisch	Pouletgeschnetzeltes an Kokossauce mit rosa Pfeffer Gebratener Reis Blattsalat an Avocado-Macadamia Vinaigrette	
ohne Fleisch	Kichererbsen-Eintopf mit Eierschwämmli und rosa Pfeffer Gebratener Reis Blattsalat an Avocado-Macadamia Vinaigrette	
	· Grosse Portion	Fr. 17.00
	· Kleine Portion	Fr. 13.00
TAGESDESSERT	Zweifarbiger Tobleroneschaum mit Honig-Pistazienküchlein	
	· Portion	Fr. 6.50
GLACE & SORBET	Schokolade-, Vanille- und Erdbeerglace Ananassorbet	
	· Kugel	Fr. 4.00
	· Portion Rahm	Fr. 1.00

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Krevetten: ASC Vietnam | Herkunft Pouletgeschnetzeltes: Schweiz
Brot und Feinbackwaren werden in der betriebseigenen Bäckerei hergestellt
Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

DONNERSTAG, 4. APRIL 2024

SUPPE 1	Karottensuppe mit Orangen und Harissa	
SUPPE 2	Kohlrabisuppe mit Frischkäse-Klösschen	
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr. 9.00
	· Kleine Portion	Fr. 4.00
HAUPTSPEISE		
mit Fleisch	Geschmorte Kalbshaxen Aprikosen-Rosmarinsauce Bouillonkartoffeln Spargeln und Kefen	
ohne Fleisch	Marinierter Halloumi Aprikosen-Chutney Bouillonkartoffeln Spargeln und Kefen	
	· Grosse Portion	Fr. 17.00
	· Kleine Portion	Fr. 13.00
TAGESDESSERT	Tonkabohnenmousse mit marinierten Erdbeeren und Mandeln	
	· Portion	Fr. 6.50
GLACE & SORBET	Schokolade-, Vanille- und Erdbeerglace Ananassorbet	
	· Kugel	Fr. 4.00
	· Portion Rahm	Fr. 1.00

LEBENSMITTELINFORMATION
Herkunft Kalbshaxen: Schweiz
Brot und Feinbackwaren werden in der betriebseigenen Bäckerei hergestellt
Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

FREITAG, 5. APRIL 2024

SUPPE 1	Karottensuppe mit Orangen und Harissa	
SUPPE 2	Romanescosuppe mit Cannellini-Bohnen	
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr. 9.00
	· Kleine Portion	Fr. 4.00
HAUPTSPEISE		
mit Fleisch	Schweins-Saltimbocca Madeirajus Penne Rigate Blattsalat mit Ei und Croûtons	
mit Fisch	Sautiertes Kabeljaurückenfilet Madeira-Sauerrahmsauce Penne Rigate Blattsalat mit Ei und Croûtons	
	· Grosse Portion	Fr. 17.00
	· Kleine Portion	Fr. 13.00
TAGESDESSERT	Mohn-Griess Flammeri Ananassorbet mit Karamell-Popcorn	
	· Portion	Fr. 6.50
GLACE & SORBET	Schokolade-, Vanille- und Erdbeerglace Ananassorbet	
	· Kugel	Fr. 4.00
	· Portion Rahm	Fr. 1.00

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Schweins-Saltimbocca: Schweiz | Herkunft Kabeljaurückenfilet: Nordostatlantik / FAO 27
Brot und Feinbackwaren werden in der betriebseigenen Bäckerei hergestellt
Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal