

# TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

MONTAG, 27. APRIL 2026

SUPPE 1	Spargelcreme-Suppe		
SUPPE 2	Morchel-Suppe mit Sauerrahm		
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr.	9.00
	· Kleine Portion	Fr.	5.00
HAUPTSPEISE			
mit Fleisch	Rinds-Saftplätzli an Senfsauce mit Trockenreis und Frühlingsgemüse		
ohne Fleisch	Haferküchlein an Bärlauch-Sauce mit Trockenreis und Frühlingsgemüse		
	· Grosse Portion	Fr.	17.00
	· Kleine Portion	Fr.	13.00
TAGESDESSERT	Süssmostcreme mit Schlagrahm und Florentiner		
	· Portion	Fr.	6.50

## LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Rinds-Saftplätzli: Schweiz

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

# TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

DIENSTAG, 28. APRIL 2026

SUPPE 1	Blumenkohl-Suppe mit geröstetem schwarzem Sesam	
SUPPE 2	Morchel-Suppe mit Sauerrahm	
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr. 9.00
	· Kleine Portion	Fr. 5.00
HAUPTSPEISE		
mit Fleisch	Schweins-Piccata an Tomaten-Sauce mit Spaghetti und Pak-Choi mit Honig-Sojaglasur	
ohne Fleisch	Sellerie-Piccata an Tomaten-Sauce mit Spaghetti und Pak-Choi mit Honig-Sojaglasur	
	· Grosse Portion	Fr. 17.00
	· Kleine Portion	Fr. 13.00
TAGESDESSERT	Rhabarber-Trifle im Glas mit Schokoladenkeks	
	· Portion	Fr. 6.50

## LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Schweins-Piccata: Schweiz

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

# TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

MITTWOCH, 29. APRIL 2026

SUPPE 1	Asiatische Gemüsebouillon		
SUPPE 2	Morchel-Suppe mit Sauerrahm		
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr.	9.00
	· Kleine Portion	Fr.	5.00
HAUPTSPEISE mit Fleisch	Kalbsbrustschnitte an Zitronen-Kräuter-Sauce mit Kartoffelgratin und Broccoli mit Mandeln		
ohne Fleisch	Dinki-Ragout an Zitronen-Kräuter-Sauce mit Kartoffelgratin und Broccoli mit Mandeln		
	· Grosse Portion	Fr.	17.00
	· Kleine Portion	Fr.	13.00
TAGESDESSERT	Meringue mit Vanilleglace und marinierten Beeren		
	· Portion	Fr.	6.50

## LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Kalbsbrustschnitte: Schweiz

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

# TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

DONNERSTAG, 30. APRIL 2026

SUPPE 1	Griess-Suppe mit Gemüsegewürfen		
SUPPE 2	Morchel-Suppe mit Sauerrahm		
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr.	9.00
	· Kleine Portion	Fr.	5.00
HAUPTSPEISE mit Fleisch	Poulet-Ragout ungarische Art mit Servietten-Knödel und Spargeln		
ohne Fleisch	Arancini auf Peperoni-Coulis mit Servietten-Knödel und Spargeln		
	· Grosse Portion	Fr.	17.00
	· Kleine Portion	Fr.	13.00
TAGESDESSERT	Zitronenquarktorte mit Nusskrokant		
	· Portion	Fr.	6.50

## LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Pouletragout: Schweiz

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

# TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

FREITAG, 01. MAI 2026

SUPPE 1 Spinatcreme-Suppe mit Rahmhaube

SUPPE 2 Morchel-Suppe mit Sauerrahm

- Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot Fr. 9.00
- Kleine Portion Fr. 5.00

## HAUPTSPEISE

mit Fleisch

Hackbraten an grüner Pfeffer-Sauce  
mit Kartoffelstock  
und sautierte Peperoni

mit Fisch

Sautierter Lachs auf  
Weisswein-Meerrettich-Sauce  
mit Kartoffelstock  
und sautierte Peperoni

- Grosse Portion Fr. 17.00
- Kleine Portion Fr. 13.00

## TAGESDESSERT

Marmor-Cake  
mit Erdbeersalat

- Portion Fr. 6.50

### LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Hackbraten: Schweiz

Herkunft Lachs: Norwegen

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal