



Menuplan vom 15.04. – 21.04.2024

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 15.04.	Spargelcremesuppe	
	Rindsragout Burgunder Art Kartoffelstock Zweifarbige Karotten	Kalbsadrio Zwiebelsauce Nudeln Gedünsteter Lauch
	Schoggicreme mit Rahm	
Dienstag, 16.04.	Geröstete Griesssuppe	
	Kalbshalsbraten Rotweinsauce Weissweinrisotto Bohnen	Sautiertes Lammhüftli Schalottensauce Grünkern Schwarzwurzeln
	Aprikosenkompott mit Vanillequark	
Mittwoch, 17.04.	Geflügelcremesuppe mit Kokosmilch	
	Schweinsaltimbocca Kräuterjus Krawättli (Teigwaren) Blumenkohl	Pouletschenkel-Cordonbleu mit Frischkäse & Spargel Pommes frites, Bärlauchdip Gebratene Zucchetti
	Aargauer Rüeblitorte	
Donnerstag, 18.04.	Artischockencremesuppe	
	Cervelat mit Käsefüllung im Speckmantel, Jus Ebly Glasierter Wirz	Butterrösti mit Käse überbacken Spiegelei Broccoliröschen
	Erdbeercreme mit Meringues	
Freitag, 19.04.	Bouillon mit Backerbsen	
	Gebratenes Forellenfilet Tomaten-Kaperndip Bratkartoffeln Blattspinat	Gebackene Schweinsrippchen Honig-Sojamarinade Basmatireis Ofenpeperoni
	Rhabarbercake	
Samstag, 20.04.	Tomatensuppe mit frischem Basilikum	
	Rindshohrückensteak Kräuterbutter Griessmonde Ratatouille	Weisse Spargeln Sauce Hollandaise Bauernschinken Petersilienkartoffeln
	Fruchtsalat mit frischen Beeren	
Sonntag, 21.04.	Bouillon mit Kalbfleischnocken	
	Schweinsfilet im Speckmantel Morchelrahmsauce Polenta Gedünstete Kohlräbli	Gebratene Entenbrust Orangenjus Titlis-Hüetli (Teigwaren) Romanesco
	Schwarzwäldertorte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3 Wochenhit

Ghackets
Hörnli
Reibkäse
Apfelmus



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 15.04. – 21.04.2024

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 15.04.	Wurstweggen Gemischter Salat
Dienstag, 16.04.	Eieromelette mit Schinken und Kartoffeln Blattsalat
Mittwoch, 17.04.	Kalbfleischpastete Waldorfsalat garniert Brot
Donnerstag, 18.04.	Chriesiwähe mit oder ohne Schlagrahm
Freitag, 19.04.	Melonen-Rohschinkenteller garniert Nussbrötli
Samstag, 20.04.	Cannelloni mit Fleischfüllung Käserahmsauce
Sonntag, 21.04.	Fleischteller mit Schinken, Aufschnitt, Landrauchschinken und Ei garniert Zopf

Täglich
Feine Suppe

Menu 2
Café complet vom Buffet



Fleisch- und Fischdeklaration sowie Informationen zu Allergenen

Fleisch

Das in unserem Haus servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

- Rindfleisch: CH
- Kalbfleisch: CH
- Lammfleisch: CH, Neuseeland*, Australien*
- Schweinefleisch: CH
- Geflügel: CH
- Kaninchen: CH, Ungarn
- Ente: CH, Frankreich, Ungarn
- Wild: CH, Europa

Fisch

Freitag: Forelle (CH)

Allergene

Glutenfreie Lebensmittel

Für Informationen über weitere Allergene dürfen Sie sich gerne an unser Küchenteam wenden.

* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.