



Menuplan vom 29.04. – 05.05.2024

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 29.04.	Gemüsecremesuppe	
	Gebratener Rindshohrücken Pfeffersauce Kartoffelgratin Spargelragout	Orientalisches Pouletragout mit Dörraprikosen Couscous mit Mandeln Geschmorte Peperoni
	Griessflan mit karamellisierter Ananas	
Dienstag, 30.04.	Bouillon mit Ei	
	Kalbsgulasch mit Äpfeln Goldzöpfl (Teigwaren) Zucchetti	Falafel auf Auberginenpüree Joghurdip, Zitrone Pikante Bratkartoffeln
	Hummelschnitte mit Aprikosenkonfi	
Mittwoch, 01.05.	Selleriecremesuppe	
	Rahmschnitzel (Schweinsnierstück) Griessschnitte Breite Bohnen	Flaacher Spargeln Sauce Hollandaise Honigschinken Salzkartoffeln
	Orangensalat mit Pfefferminze	
Donnerstag, 02.05.	Französische Zwiebelsuppe	
	Mistkratzerli Sauerrahmdip Kartoffelschnitze	Schweinsgeschnetzeltes mit Steinpilzen Müscheli Gedünsteter Blattmangold
	Schokoladenkuchen	
Freitag, 03.05.	Bouillon mit Flädli	
	Gebratenes Zanderfilet Dillrahmsauce Safran-Pilawreis Lauchgemüse	Geschmorte Rindsrouladen Rosmarinjus Kartoffelstock Gedünstetes Frühlingsgemüse
	Tiramisu	
Samstag, 04.05.	Rote Linsensuppe mit Zitronengras	
	Trutengeschnetzeltes Zürcher Art Spätzli Gedämpfter Broccoli	Tessiner Schweinswurst Zwiebelsauce Polenta Kohlrabi mit Kräutern
	Rhabarbercreme	
Sonntag, 05.05.	Spargelcremesuppe	
	Paniertes Kalbsschnitzel Preiselbeerkonfi, Zitronenschnitz, Pommes frites, Überbackene Tomate	Niedergegarter Rindsschulterbraten Kräftiger Rotweinjus Nudeln, Ratatouille
	Erdbeertorte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3

Wochenhit

Blätterteigpastetli
mit Brätchügeli
Bärlauchrahmsauce
Erbsli und Rüepli



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 29.04. – 05.05.2024

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 29.04.	Diverse Canapés (Lachs, Ei und Schinken)
Dienstag, 30.04.	Lauwarmer Kartoffelsalat Geräucherter Speck Senf Brot
Mittwoch, 01.05.	Zwetschgenwähe mit oder ohne Rahm
Donnerstag, 02.05.	Ofenguck (Kartoffelauflauf mit Eiern) Bratensauce
Freitag, 03.05.	Ochsenmaulsalat bunt garniert Knuspriges Baguette
Samstag, 04.05.	Maispizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami Rüebli Salat
Sonntag, 05.05.	Fleischteller mit Salami, Aufschnitt, Schinken 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: Zander (Estland)

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.