



Menuplan vom 21.04. - 27.04.2025

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Ostermontag, 21.04.	Safranschaumsuppe	
	Geschmorte Kalbsbrustschnitte Rosmarinjus, Spiralen Grüne Spargeln	Gebackener Fleischkäse Senfsauce Kartoffelstock Glasierte Karotten
	Osterchüechli	
Dienstag, 22.04.	Rindskraftbrühe mit Champignons	
	Paniertes Trutenschnitzel Zitronenschnitz, Cocktailsauce, Pommes frites Peperonata	Rindsgeschnetzeltes mit Gemüwestreifen und Sojasauce Parfumreis Pak Choi
	Waldbeerkompott mit Vanillerahm	
Mittwoch, 23.04.	Kresseschaumsuppe	
	Bärlauchbratwurst Zwiebelsauce Pommes Duchesse Pfälzerkarotten	Geschmorter Pouletschenkel mit Estragon Spinatnudeln Kohlrabi
	Baumnussglace	
Donnerstag, 24.04.	Kartoffelpüreesuppe mit Bärlauch	
	Rindshacktätschli Rahmsauce, Polenta Ofengemüse (Fenchel, Gelbe Zucchetti, Coco Bohnen)	Schweinsschulterbraten Biersauce Rosmarin Wedges Erbsli
	Mandelrussenzopf	
Freitag, 25.04.	Bouillon mit Buchstaben	
	Gebratenes Lachsfilet Sauce Rouille (mit Peperoni und Safran), Quinoa Zweifarbiger Spargel	Lammragout indische Art Basmatireis Gebratene Auberginen
	Mango-Lassi (Joghurtgetränk)	
Samstag, 26.04.	Karotten-Ingwersuppe	
	Gebeizte Rindssaftplätzli Rotweinsauce Risotto Randengemüse	Kaninchenragout mit Bärlauch Tomatenspätzli Broccoli
	Caramelchöpfli	
Sonntag, 27.04.	Proseccocremesuppe	
	Kalbshalsbraten Trüffeljus Lyonerkartoffeln Grilltomate	Szegediner Schweinsvossen (mit Sauerkraut) Semmelknödel Gedünstete Bohnen
	Weisses Schokoladenmousse	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3 Wochenhit

«Pizza prosciutto e funghi»
(Tomatensauce, Mozzarella
Champignons, Schinken)



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 21.04. - 27.04.2025

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 21.04.	Apfel-Rhabarber-Streuselwähe mit oder ohne Rahm
Dienstag, 22.04.	Siedfleischteller mit Kräuter-Vinaigrette Blattsalat Brot
Mittwoch, 23.04.	Teigwaren-Auflauf mit Spargeln & Cherrytomaten Karottensalat
Donnerstag, 24.04.	Milchreis Marinierte Erdbeeren Zimtucker
Freitag, 25.04.	Spaghetti Tomatensauce Käse Gurkensalat mit Dill
Samstag, 26.04.	Chäschüechli Bunter Blattsalat
Sonntag, 27.04.	Fleischteller mit Mostbröckli, Fleischkäse, Honigschinken und Ei garniert Zopf

Täglich
Feine Suppe

Menu 2
Café complet vom Buffet



**Fleisch- und Fischdeklaration
sowie Informationen zu Allergenen**

Backwaren / Feinbackwaren

- Buttertoast: Österreich
- Restliche Backwaren: CH

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: Lachs (Norwegen)

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.