

15.03. - 21.03.	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit Hauptkomponenten aus Schweizer- und Regionalprodukten	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
Montag 15.03	Schweinsbraten mit Braisiertem Fenchel Kartoffelstock	Lauwarme Putenbrustscheibe in Pitabrot mit Sauerrahm, Gurken, Tomaten und Zwiebeln	Salatbuffet / Tagessuppe Saftplätzli Thymianjus Wurzelgemüse Kartoffelgratin	Zwiebelwähe mit Salat	Wurst-Käse Salat garniert	Pute Ungarn
Dienstag 16.03	Rindsbourginon mit Speck und Perlzwiebeln Schwarzwurzeln Schupfnudeln	Salatbuffet / Blumenkohlcreme mit Schnittlauch Doradenfilet in Safranbasilikumöl gebraten Quinoa Fusilli Gemüse- brunoise Weisses und Schwarzes Schokolademousse	Saisonfrucht Saftplätzli Thymianjus Wurzelgemüse Kartoffelgratin	Entlebucher Försterschnitte	Frühlingssalat mit Bündlerfleisch Brotcroutons an Himbeervinaigrette	Dorade Türkei
Mittwoch 17.03	Kalbsschnitzel an Rahmsauce halbe Tomate, Bohnen Nüdeli	Salatbuffet / Tagessuppe Riz Cantonais (gebratener Jasmin Reis mit Sojasprossen, Gemüse, Schinkenwürfeli, Omelette und Erbsli)	Saisonfrucht Saftplätzli Thymianjus Wurzelgemüse Kartoffelgratin	Pouletflügeli mit Salat	Rhabarberwähe mit Rahm	
Donnerstag 18.03	Spaghetti Bolognese und Reibkäse	Salatbuffet / Gefügelbouillon mit Flädli Pochiertes Kalbsfilet Portweinreduktion Kefen mit Pékannuss Neuen Bratkartoffeln Frühlingzwiebeln	Saisonfrucht Saftplätzli Thymianjus Wurzelgemüse Kartoffelgratin	Spargelcremesuppe mit Bärlauch	Belegte Brötli: Thon, Eier, Salami, Spargeln und Sellerie	
Freitag 19.03	Kalbs-Cordon Bleu mit Erbsli und Ruebli Pommes frites	Coupe Dänemark Salatbuffet / Tagessuppe Seezungen-Steinbuttröllchen an Brennesselschaum, mit Wildreis- Galetten und Peperoni- Streifen	Saisonfrucht Saftplätzli Thymianjus Wurzelgemüse Kartoffelgratin	Zigeuner Cervelat mit Semmeli	Bircher Muesli	Seezunge , Steinbutt Holland
Samstag 20.03	Lammcarré mit Thymianjus Broccoli und Gersten	Fruchtsalat mit Rahm Salatbuffet / Zuchetti-Mandelcremesuppe Schwertfisch am Stück Hirse- Gemüsegaletten und Tomatenwürfeln Dillschaum	Saisonfrucht Saftplätzli Thymianjus Wurzelgemüse Kartoffelgratin	Milchreis mit Apfelmus	Roastbeefsteller mit Tartarsauce	Lamm Australien
Sonntag 21.03	Reis Casimir (Poulet geschnetzeltes) mit Früchtespiess	Elsässischer Gugelhopf mit Vanillesauce Salatbuffet / Bouillon mit Eierstich Doppeltes Kalbsnierstück in Scheiben serviert mit Grillgemüse mit Leinsamen- Balsamico- Reduktion , Rosmarin- Bruschetta	Saisonfrucht Saftplätzli Thymianjus Wurzelgemüse Kartoffelgratin	Cafe Complet	Cafe Complet	
		Caramelköppli mit Rahm				

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Wenn nichts anders deklariert ist,
stammt unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz