

29.03. - 04.04.	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit Hauptkomponenten aus Schweizer- und Regionalprodukten	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
<b>Montag 29.03</b>	Kalbspiccata Milanese mit Rahmspinat und Safranrisotto	<b>Salatbuffet / Tagessuppe</b>  Chef Rösti ( mit Spiegelei ) Gemüsewürfeln, Koriander ) und Quark Sauce	Spargelteller mit Orangenhollandaise Gebeitzter Lachs ( Hausgeräuchert ) neuen Bratkartoffeln	Crêpes gefüllt mit Lauch und Schinken an Bärlauchcrèmesauce	Parmesan mit Rotweinbirne und Nussbrot	
<b>Dienstag 30.03</b>	Doppeltes Entrecote mit Bearnaisesauce Blumenkohl Pommes Frites	<b>Salatbuffet/Tomatencrèmesuppe und Basilikumcroutons</b>  Schweinsfilet Medaillon mit Tamarinkruste Cocobohnen, Bulgur und Kalte Avocadosauce	Spargelteller mit Orangenhollandaise Gebeitzter Lachs ( Hausgeräuchert ) neuen Bratkartoffeln	Champignontoast mit Greyerzerkäse gratiniert	Rauchforelle mit Meerrettichrahm Zwiebelringen Kapern Toast und Butter	
<b>Mittwoch Geburtstagsmenü 31.0</b>	Züricher Geschnetzeltes mit Kefen Rösti	<b>Salatbuffet / Tagessuppe</b>  Wildhase Filet an Preiselbeerenjus Spargel und Linsenkuchen	Spargelteller mit Orangenhollandaise Gebeitzter Lachs ( Hausgeräuchert ) neuen Bratkartoffeln	St.Galler Schübli Senf Semmeli	Zwetschgenwähe Schlagrahm	Hase österreich
<b>Donnerstag 01.04</b>	Hackbraten mit Bratensauce Rüebli, Broccoli Spiralen	<b>Salatbuffet/Champignoncrème-Suppe</b>  Vollkorn Penne mit Kalbfleischwürfeln Shitaki Pilzen, Sojasprossen an Currysauce	Spargelteller mit Orangenhollandaise Gebeitzter Lachs ( Hausgeräuchert ) neuen Bratkartoffeln	Milchreis mit Zimtucker Aprikosenkompott	Belegte Brötli: Thon, Sellerie, Ei, Salami, Spargeln mit Tomaten und Mayonnaise garniert	
<b>Karfreitag 02.04</b>	Eglifilet an Safransauce mit Frühlingsgemüse Wildreis	<b>Salatbuffet/ Tagessuppe</b>  Tortillas gefüllt mit Spinat und Rauchtofu an Hafer Kokosmilchsauce	Spargelteller mit Orangenhollandaise Gebeitzter Lachs ( Hausgeräuchert ) neuen Bratkartoffeln	Chäschuechli Saisonsalat	Kalte Marinierte Spargeln mit Rohschinken und Schnittlauch- Mayonnaise	
<b>Samstag 03.04</b>	Kalbsbraten mit Madeirajus Saisongemüse Kartoffelstock	<b>Salatbuffet / Kerbelcrèmesuppe</b>  Hausgemachte Fischterrinen Brennessel Schaum Frühlingsgemüse Vollkornreis	Spargelteller mit Orangenhollandaise Gebeitzter Lachs ( Hausgeräuchert ) neuen Bratkartoffeln	Teigwarengratin mit Zwiebelkompott	Birchermuesli	Fisch Frankreich und Holland
<b>Ostersonntag Geburtstagsmenü 04.04</b>	Lammcarre mit Olivenjus Güne Bohnen, Tomate Provencale Kartoffelgratin	<b>Salatbuffet / Bouillon mit Blätterteigstange</b>  Bisonfilet im Getreidemantel Junges Gemüse und Marsalajus	Spargelteller mit Orangenhollandaise Gebeitzter Lachs ( Hausgeräuchert ) neuen Bratkartoffeln	Cafe Complet	Cafe Complet	Bison Usa Lamm Australien

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

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