

05.04. - 11.04.	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit Hauptkomponenten aus Schweizer- und Regionalprodukten	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
Ostermontag 05.04.	Doppeltes Entrecote in Scheiben geschnitten Bärlauchjus Papardelle-Teigwaren mit Gemüsewürfeln	Salatbuffet / Tagessuppe		Hörnli mit Gehacktem	Sushi Variation auf Schieferplatte mit Eingelegtem Ingwer und Wasabi	Sushi Indonesien
		Kalbsschnitzelrolle mit Spinat und Pinienkernen gefüllt Thymianjus Griessquark- Terrine	Schinkengipfeli mit Frühlingssalat			
Dienstag 06.04.	Schweinsragout Kohlraben Semmelknödel	Coupe Romanoff		Salatteller mit Pouletflügeli Tartarsauce	Zopfscheibe belegt mit Salami und Rohschinken	Seewolf Griechenland
		Salatbuffet/ Linsensuppe mit Speckwürfeli				
Mittwoch Geburtstagsmenü 07.04.	Riz Casimir mit Kalbfleisch Currysauce Früchtespiess	Saisonfrucht		Pizza mit Pilzen und Schinken	Frühlingssalat mit mariniertem Spargel und gehacktem Ei	
		Salatbuffet / Tagessuppe				
Donnerstag 08.04.	Rindfleischvogel an Pfeffersauce Blumenkohl Eblygratin	Iglu Glace		Bündner Gerstensuppe	Rosa Crevetten mit Orangenfilets und Avocados	Rosa Crevetten Dänmark
		Salatbuffet / Berner Märitsuppe				
Freitag 09.04	Schweinschnitzel an Morchelsauce Frühlingsgemüse Rösti	Rueblikuchen		Zwiebelwähe	Cesarsalat (Lattichstreifen mit Parmesan Brotcroutons und Speck)	Seeteufel Island
		Salatbuffet / Tagessuppe				
Samstag 10.04.	Hackfleischtätschli mit Romanesco Nudeln	Mousse au Chocolat im Glas		Beinschinken auf lauwarmen Kartoffelsalat	Birchermüesli	Maispoularde Frankreich
		Salatbuffet / Kaninchencremesuppe mit Ruccola				
Sonntag 11.04.	Kalbsbraten mit Jus Spargeln Kartoffelstock	FrISCHE Frucht		Cafe Complet	Cafe Complet	
		Salatbuffet / Bouillon mit Käse-Paprikacroutons				
		Linzertorte				

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

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