

17.05 - 23.05.	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit Hauptkomponenten aus Schweizer- und Regionalprodukten	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
<b>Montag 17.05.</b>	Schweins-Cordon Bleu Spargeln , Ruebli Bratkartoffeln mit Kräutern	Salatbuffet / Tagessuppe		3 verschiedene Käsesorten mit Gschwellti Zigerbutter und Kümmel	Rauchforelle mit Meerrettichrahm Zwiebelringen Kapern Butter und Toast	
		Vollkorn Hörnli mit Knoblauch- Basilikumöl Peperonistreifen Parmesanchips	Rindsschmorbraten mit Frühlingsgemüse Rotweinsauce Polenta			
<b>Dienstag 18.05.</b>	Kutteln an Tomatensauce Kümmel Salzkartoffeln	Saisonfrucht		Aelper Maccaroni mit Apfelmus	Kalte-Gurken-Avocadosuppe mit Tomatenbrot	
		Salatbuffet / Rindsbouillon mit Pilzwürfeli				
<b>Mittwoch 19.05.</b>	Kalbshackbraten Jägerart Bohnen Semmelknödel	Heidelbeerkuchen		Zwetschgen Topfenknödel mit Fruchtsauce	Feta-Mango- Cherrytomatensalat mit Curry-Kokosmilchsauce	
		Salatbuffet /Spinatcremesuppe mit Pinienkernen				
<b>Donnerstag 20.05.</b>	Schweinsfilet Zucchettifächer Dauphine Kartoffel	Orangensalat mit Rum		Pouletflügeli mit Salat	Wurst- Käsesalat garniert	Fisch Frankreich und Holland
		Salatbuffet / Tagessuppe				
<b>Freitag 21.05.</b>	Pochiertes Steinbuttfilet mit Rieslingsauce Spinat Reis	Holunder Tiramisu		Apfel-Rösti	Salade nicoise ( Thunfisch, Eiern, Bohnen, Kartoffeln )	
		Salatbuffet/Rueblisuppe mit Orangensaft und Ingwer				
<b>Samstag 22.05.</b>	Kalbsplätzli mit Kräuterbutter Broccoli Tomatenspaghetti	Schwarzwäldertorte		Morchelcrème- Suppe	Birchermüesli	
		Salatbuffet/Tagessuppe				
<b>Pfingstsonntag 23.05.</b>	Entrecote double in Scheiben serviert mit Kräuterpaprikaquark Romanesco und Nudeln	Saisonfrucht		Cafe Complet	Cafe Complet	Lachs Norwegen
		Salatbuffet / Bouillon mit Sherry und Eierstich				
Mousse au chocolat Törtchen						

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

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