

22.04 - 28.04.	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
Montag Geburtstagsmenü 22.04	Paniertes Kalbsschnitzel mit Saison Gemüse Pommes Frites	Salatbuffet / Tagessuppe Gebratene Entenbrust mit Lavandel-Honig-Jus Weisse Bohnen Gemüse-Maisgaletten Weisses und Braunes Chocolatenmousse im Glas	Salatteller und Chäschrüechli	Dampfnudeln mit Rumsauce	Geflügelgalantine mit Mango Chutney und Frühlingssalat	Entenbrust Frankreich
Dienstag 23.04	Schweinspiccata mit Auberginenwürfeln Safranrisotto	Salatbuffet / Spargelcrèmesuppe Doradenfilet in Safranbasilikumöl gebraten Fenchelgemüse Couscous Frische Frucht	Salatteller und Chäschrüechli	Sauerampfer- Crèmesuppe mit Pouletbrustwürfeln	Zwetschgen-Wähe mit Rahm	Dorade Türkei
Mittwoch 24.04	Kalbsragout Grüne Bohnen Kartoffelstock	Salatbuffet / Tagessuppe Schweinschnitzelröllchen gefüllt mit Trockenfrüchten Jus Vollkorn- Penne Meringue mit Vanilleglace und Rahm	Salatteller und Chäschrüechli	Beinschinken auf lauwarmen Kartoffelsalat	Birchermüesli	
Donnerstag 25.04	Rindsschmorbraten Broccoli Nudeln	Salatbuffet / Weisse Bohnensuppe mit Speck Riz Cantonais (gebratener Jasminreis mit Sojasprossen, Gemüse, Schinkenwürfeln, Omelette und Erbsli) Waldfrucht-mousse auf Biskuitboden	Salatteller und Chäschrüechli	Aepfelchrüechli mit Vanillesauce	Vitello Tonnato mit Kopfsalat	
Freitag 26.04	Spargeln mit Neue Bratkartoffeln Rauchlachs und Mayonnaise	Salatbuffet / Tagessuppe Panierte Kalbsmilken auf Gemüsespiegel mit Thymianjus Griessgnocchi mit Chiasamen Saisonfrucht	Salatteller und Chäschrüechli	Ravioli mit Fleischfüllung Pilzrahmsauce	Tomate - Mozzarella- Terrine mit Salat und Pesto Vinaigrette	
Samstag 27.04	Halbes Mistkratzerli mit Blumenkohl, Rüebli Duchesse- Kartoffeln	Salatbuffet / Currycrème mit Kokosmilch Lammrückenfilet mit schwarzer Oliven-Kruste Basilikum- Knödeln Pesto Caramelköppli mit Rahm	Salatteller und Chäschrüechli	Crepe mit Spargeln und Morchel gefüllt und Spargelsauce	Mostbröckli mit Schabziger Mousse	Lamm Australien
Sonntag 28.04	Entrecote in Scheiben serviert an Bearnaisesauce Grilltomate Ebly mit Kräuter	Salatbuffet / Bouillon mit Eierstich Poschierte Seezunge im Spargelsud Frühlingsgemüse Knoblauchbrot Dessert Teller	Salatteller und Chäschrüechli	Cafe Complet	Cafe Complet	Seezunge Holland

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

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