

22.05 - 28.05.	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
Montag Geburtstagsmenü 22.05	Kalbs -Cordon Bleu Spargeln , Ruebli Pommes Frites	Salatbuffet / Tagessuppe		Toast Hawaii	Rucolasalat mit Bünderfleischspargelrolle und Brunnenkresse Vinaigrette	
		Vollkorn- Penne mit Tofu, Asia Gemüse an Kokosmilchsauce	Buchweizencrepes mit Pilzen und Frühlingzwiebel gefüllt mit Portulaksauce			
Dienstag 23.05	Rindfleischvogel in Rotwein und Cognac gegart Karotten und Ebly	Gemischte Glace mit Rahm		Minestrone mit Brotcroutons	Geräucherter Fischsteller mit Meerrettich-Rahm Safran Vinaigrette Toast und Butter	Rauchfisch Norwegen
		Salatbuffet /Geflügelbouillon mit Gemüse + Estragon	Marinierter Pouletspiess, Kichererbsen-Korianderpurée im Brigblatt auf grilliertem Fenchelbeet			
Mittwoch Geburtstagsmenü 24.05	Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse und Nudeln	Frische Frucht		Apfelstrudel mit Vanillesauce	Cesarsalat (Lattichstreifen mit Parmesan Brotcroutons und Speck)	
		Salatbuffet / Tagessuppe	Zanderfilet in Basilikumöl gebraten auf Gersten risotto			
Donnerstag 25.05	Schweinsfilet Mit jus Zucchettifächer Orecchietteigwaren	Meringue mit Glace und Rahm		Chäsechuechli mit Kopfsalat	Rindstartar mit Butter, Kapern und Zwiebelringen Toast und Butter	
		Salatbuffet / Gemüsebouillon mit Flädli	Chili con carne mit Vollreis, Tortillas chips, Guacamole und Sauerrahm			
Freitag 26.05	Putte geschnetzeltes Rahm sauce mit Bohnenbündeli und Rösti	Crème Brulée		Schwingerhörnli	Tomaten-Mozarella Salat mit Basilikum	
		Salatbuffet / Zuchetti-Mandel Cremesuppe	Gebratenes Felchenfilet auf Spinat-Beet an roter Peperonisauce Camargue Reis			
Samstag 27.05	Schweizer Spargeln mit neuen Bratkartoffeln Rohschinken und Mayonnaise	Rueblitorte		Überbackener Brüsseler mit Schinken und Béchamel	Birchermüesli	Lamm Australien
		Salatbuffet/ Tagessuppe	Lammrücken serviert mit Strudelteig gefüllt mit Chorizowürfeln und Bohnen, Oliven - Rosmarinjus			
Pfingstsonntag 28.05	Kalbssteak Paprikabutter Kefen und Kohlrabi Krawättli Teigwaren	Frische Frucht		Cafe Complet	Cafe Complet	Jakobsmuschel Holland Lachsforelle Norwegen
		Salatbuffet / Bouillon mit Schinken Bisquit	Hausgemachte Paella mit viel Kräuter, Jakobsmuschel und pochiertes Lachsforelle			
		Vanillecrème und Ananaswürfeln				

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

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