

20.05 - 26.05.	Klassik	Spezialitäten	Wochenhit	Abendessen warm	Abendessen kalt	Deklaration
Pfingstmontag 20.05	Roastbeef mit Sauce Bearnaise Saisongemüse Lyoner Kartoffeln	Salatbuffet / Tagessuppe Vollkorn- Penne mit Tofu Asia Gemüse an Kokosmilchsauce	Buchweizencrêpes mit Pilzen und Frühlingszwiebel gefüllt mit Portulaksauce	Toast Hawaii	Rucolasalat mit Bünderfleischspargelrolle und Brunnenkresse Vinaigrette	
		Dessert Teller				
Dienstag Geburtstagsmenü 21.05	Kalbs Cordon Bleu Broccoli Pommes Frites	Salatbuffet /Geflügelbouillon mit Gemüse + Estragon Marinierter Pouletspiess, Kichererbsen-Korianderpurée im Brigblatt auf grilliertem Fenchelbeet	Buchweizencrêpes mit Pilzen und Frühlingszwiebel gefüllt mit Portulaksauce	Minestrone mit Brotroutons	Rindstartar mit Butter, Kapern, Zwiebelringen Toast und Butter	
		Gemischte Glace mit Rahm				
Mittwoch 22.05	Rindfleischvogel in Rotwein und Cognac gegart Karotten Ebly	Salatbuffet / Tagessuppe Zanderfilet in Basilikumöl gebraten auf Gerstenrisotto	Buchweizencrêpes mit Pilzen und Frühlingszwiebel gefüllt mit Portulaksauce	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Cesarsalat (Lattichstreifen mit Parmesan Brotroutons und Speck)	
		Frische Frucht				
Donnerstag 23.05	Schweinsfilet mit Jus Zucchettifächer Orecchietteigwaren	Salatbuffet / Gemüsebouillon mit Flädli Chili con carne mit Vollreis, Tortillas chips Guacamole und Sauerrahm	Buchweizencrêpes mit Pilzen und Frühlingszwiebel gefüllt mit Portulaksauce	Chäsechuechli mit Kopfsalat	Geräucherter Fischteller mit Meerrettich-Rahm Safran- Vinaigrette Toast und Butter	Rauchfisch Norwegen
		Emmentaler Brännti Crème				
Freitag Geburtstagsmenü 24.05	Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse Nudeln	Salatbuffet / Zuchetti-Mandel Cremesuppe Gebratenes Felchenfilet auf Spinat-Beet an roter Peperonisaucce und Quinoa	Buchweizencrêpes mit Pilzen und Frühlingszwiebel gefüllt mit Portulaksauce	Schwingerhörnli	Tomaten-Mozarella Salat mit Basilikum	
		Meringue mit Glace und Rahm				
Samstag 25.05	Jahresfest	Jahresfest	Jahresfest	Cafe Complet	Birchermüesli	Lamm Australien
		Salatbuffet / Tagessuppe				
Sonntag Geburtstagsmenü 26.05	Zürchergeschnetztes Saisongemüse Kartoffelstock	Salatbuffet / Bouillon mit Schinken Bisquit Lammrücken serviert mit Strudelteig gefüllt mit Chorizowürfeln und Bohnen, Oliven - Rosmarinjus	Buchweizencrêpes mit Pilzen und Frühlingszwiebel gefüllt mit Portulaksauce	Cafe Complet	Cafe Complet	Lamm Australien
		Schwarzwäldertorte				

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

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