

## Menüplan 22. April 2024 – 28. April 2024

Zu allen Gerichten wird ein Menüsalat serviert.

	Suppe	Tagesteller 1	Tagesteller 2	Dessert
<b>Montag 22.4.</b>	Erbsensuppe	Hackbraten Kräutersauce Butterspätzli grüne Spargeln	Bunter gemischter Salat mit frittierten Risottokugeln Cocktailsauce	Schoggi- Kokoswürfel
<b>Dienstag 23.4.</b>	Bouillon mit Eierstich	Kalbsvoressen Bäckerin-Kartoffeln Kohlgemüse		Süssmost- creme
<b>Mittwoch 24.4.</b>	Peterlicreme- suppe	Kalbsadrio Bärlauchsauce Pilawreis Wirz	Spaghetti Basilikumpesto confierte Cherrytomaten geriebener Sbrinz	Berliner
<b>Donnerstag 25.4.</b>	Maiscreme- suppe	Pouletbrust im Blätterteig mit Gemüsefüllung Frischkäsesauce auf Lauchbeet Urdinkel-Teigwaren		Marinierte Erdbeeren
<b>Freitag 26.4.</b>	Suppe Gärtner Art	Zanderknusperli* Remouladensauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Frühlingsgemüse im Pastetli (Frühlings- zwiebeln, Radiesli, und Spargelspitzen) Kräuterrahmsauce	Dessert- überraschung
<b>Samstag 27.4.</b>	Pilzcreme- suppe	Rindfleisch-Lasagne auf Tomatenspiegel		Stracciatella- mousse
<b>Sonntag 28.4.</b>	Sbrinzcreme- suppe	Schweinsfilet Whiskysauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse		Nusstorte

### Deklaration\* FAO 05/04

Sofern nichts anderes deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch. Auskunft über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden der Gastronomie.