

Menüplan 6. Mai 2024 – 12. Mai 2024

Zu allen Gerichten wird ein Menüsalat serviert.

	Suppe	Tagesteller 1	Tagesteller 2	Dessert
Montag 6.5.	Romanesco- cremesuppe	Rindsgeschnetzeltes Thymiansauce Bratkartoffeln grüne Spargeln	Linseneintopf mit Koriander und Frühlingsrolle	Nussgipfel
Dienstag 7.5.	Geflügel- bouillon mit Gemüse- würfel	Äplermagronen Röstzwiebeln Apfelmus		Ovomaltine- Mousse
Mittwoch 8.5.	Lauchcreme- suppe	Pouletschnitzel rote Thaicurrysauce Teigwaren-Reis glasierte Kefen	Rösti Margherita (Cherrytomaten, Mozzarella und Basilikum)	Fruchtsalat
Donnerstag 9.5. Auffahrt	Safrancreme- suppe	Schweins-Saltimbocca Marsalasaucce Weissweinrisotto Broccoli mit Mandeln		Rüeblichnitte
Freitag 10.5.	Geröstete Griesssuppe	Gotthard- Zanderknusperli (CH) Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln grillierte Zucchetti	Spargel- Bärlauchravioli Rucolasauce Gehobelter Sbrinz	Dessert- überraschung
Samstag 11.5.	Rüebli-Ingwer- suppe	Gefüllte Omelette mit Hackfleisch und Käse überbacken		Kaffe-Creme
Sonntag 12.5. Muttertag	Grüne Spargel- cremesuppe	Bunter Blattsalat mit Brotwürfel *** Niedergegarter Kalbsrücken Morchelrahmsauce Kartoffelkroketten Gemüsevariation	Gerstentätschli im Sesambrotli Kartoffelkroketten Gemüsevariation	Duett von Erdbeer und Rhabarber

Deklaration*

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