

13.05. – 19.05.2024

MONTAG

Bärlauch-Cremesuppe

Menü

Blätterteigpastetli mit Kalbfleisch, Bratkügel
und Champignons
Erbsli und Rüebli

Vegetarisch

Penne a la Melanzane
(Penne mit Tomaten-Auberginensauce)
Broccoli mit Parmesan, Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Romanesco-Cremesuppe

Menü

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Sauerrahm
Hausgemachte Spätzli
Blattsalat

Vegetarisch

Gebackene Gemüsespiessli
an Peperonisauce auf Limonengersotto
Blattsalat

Gebrannte Creme mit Meringues

MITTWOCH

Zuppa mille Fanti – Bouillon mit Ei, Parmesan
und Petersilie

Menü

Schweinsbratwurst Zwiebelsauce
Kartoffelkroketten und Broccoli

Vegetarisch

Sellerie-Piccata an einer Tomatensauce
auf Gemüse-Couscous
Blattsalat

Rhabarber Tiramisu

DONNERSTAG

Petersilienwurzel-Cremesuppe

Menü

Siedfleisch auf Bouillongemüse mit Kartoffeln
und Meerrettichsauce

Vegetarisch

Risotto mit Erbsen und Zitrone
Italienische Petersilie
Parmesan
Blattsalat

Rüebli- und
Kartoffel-
Schnitten

FREITAG

Topinambur-Cremesuppe

Menü

Gebratenes Lachsschnitzeli (NOR) an Dillsauce
Tagliatelline
Bärlauch mit Blattspinat

Vegetarisch

Pizzoccheri (Buchweizen)
(Bündner Spezialität mit Kartoffeln, Wirsing
und Bergkäse), Blattsalat

Quarkcreme mit Aprikosen und Krokant

SAMSTAG

Gemüse-Cremesuppe mit Oregano

Menü

Pouletragout mit Zwiebeln, Tomaten
und Rahm, Röstikroketten
Karottensalat

Vegetarisch

Bulgur Gemüseburger auf einem kleinen
Ratatouille, Parmesanschaum
Karottensalat

Ovomaltine Mousse im Glas

SONNTAG

Griessuppe mit Gemüsegewürfeln

Menü

Kalbsschulterbraten, Pfefferrahmsauce
Kartoffelstock
Zucchettigemüse mit Cherry-Tomaten

Vegetarisch

Morchelravioli mit frischen Spargeln
Schnittlauchschaum
Blattsalat

Schwarzwäldertorte

Menü/Vegetarisch CHF 25

Sämtliche Preise inkl. MwSt.

Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion. Allergien oder Unverträglichkeiten berücksichtigen wir sehr gerne. Teilen Sie uns diese beim Bestellen mit.