

08.04. – 14.04.2024

MONTAG

Mulligatawny-Suppe (Indische Currysuppe)

Menü

Äpler Magronen mit Speck, Bergkäse
und Zwiebelschmelze, Apfel-Kompott
Bunter Blattsalat

Vegetarisch

Thai-Gemüse-Curry
Basmatireis
Bunter Blattsalat

Pâtisserie

DIENSTAG

Griessuppe mit Gemüsewürfeli

Menü

Panierte Schweinsschnitzeli
Tomatenspaghetti
Schwarzwurzeln à la Crème

Vegetarisch

Tofu-Ragout nach Zürcher Art
mit knuspriger Rösti
Blattsalat

Trüffelschnitte

MITTWOCH

Karottencremesuppe

Menü

Kalbs-Cipollata-Spiessli mit Speck, Thymianjus
Bratkartoffeln
Kohlrabigemüse

Vegetarisch

Orecchiette (Teigwaren)
Gorgonzolasauce, Baumnüsse
und Birnenspalten, Blattsalat

Pfirsich Melba im Glas

DONNERSTAG

Gemüsecremesuppe mit Kerbel

Menü

Rindsgeschnetzeltes Asia-Style
(mit Austernsauce)
Basmatireis und Wokgemüse

Vegetarisch

Gebratener Fetakäse auf kleinem Ratatouille
dazu Kartoffel-Wedges und Sauerrahm
Blattsalat

Ananassalat mit Minze

FREITAG

Sellerie-Apfel-Cremesuppe

Menü

Spaghetti al Salmone
an Limonenrahmsauce mit Lauchstreifen
Blattsalat mit Kernen

Vegetarisch

Röstipizza mit Tomaten, Mozzarella,
Champignons und Oregano
Blattsalat

Himbeertörtli im Glas

SAMSTAG

Frühlingslauchsuppe

Menü

Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne
Oreganosauce
Broccoli

Vegetarisch

Bärlauchrisotto mit Sbrinz-Flocken
Blattsalat

Glace

SONNTAG

Spargelcremesuppe

Menü

Kalbsragout mit Frühlingszwiebeln
und Tomatenwürfeln, Cremige Polenta
Blumenkohl mit Ei und Brösel

Vegetarisch

Fusilli mit Basilikum
Grünen und weissen Spargeln, Spinat
und Belper Knolle, Blattsalat

Kirschtorte

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.