

06.04. – 12.04.2026

MONTAG

Spargel-Cremesuppe

Menü

Kalbsragout mit Frühlingszwiebeln
und Tomatenwürfel, Kartoffelstock
Blumenkohl mit Ei und Brösel

Vegetarisch

Tagliatelle in Frischkäsesauce
mit jungem Spinat, Bärlauch, Peperoncini
und Cherry-Tomaten, Blattsalat

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

DIENSTAG

Griessuppe mit Gemüsewürfeli

Menü

Trutenpiccata (Frankreich), Madeirasauce
Weissweinsrisotto
Zucchetti-Gemüse mit Cherry-Tomate

Vegetarisch

Gemüse-Lasagne
Tomaten-Basilikumsugo und Mozzarella
Blattsalat

Trüffelschnitte

MITTWOCH

Karottencremesuppe

Menü

Bärlauch-Hackbraten, Bratensauce
Neue Bratkartoffeln und geschmorter Spitzkabis

Vegetarisch

Tofu-Ragout nach Zürcher Art
Knusprige Rösti
Blattsalat

Pfirsich Melba im Glas

DONNERSTAG

Gemüsecremesuppe mit Kerbel

Menü

Cipollata-Spiessli mit Rotweinjus
Tomatenspaghetti
Fenchelgemüse

Vegetarisch

Gebatener Fetakäse auf kleinem Ratatouille,
dazu Kartoffel-Wedges und Sauerrahm, Blattsalat

Ananassalat mit Minze

FREITAG

Indische Currysuppe

Menü

Spaghetti al Salmone (Norwegen)
Limonen-Rahmsauce mit Lauchstreifen
Blattsalat mit Kernen

Vegetarisch

Röstipizza mit Tomate, Mozzarella, Champignons
und Oregano
Blattsalat

Marroni-Mousse

SAMSTAG

Frühlingslauchsuppe

Menü

Nasi-Goreng
Indonesische Reispfanne mit Poulet, Gemüse
und Curry, Blattsalat

Vegetarisch

Fusilli mit grünen Spargeln und jungem Spinat
an Rahmsauce mit Belper Knolle
Blattsalat

Blanc Manger (Mandelcreme) mit Himbeersauce

SONNTAG

Weisse Bohnensuppe

Menü

Schweins-Hohrückenbraten mit Choron-Sauce
Herzoginnen-Kartoffeln, Erbsen französische Art

Vegetarisch

Buchweizen-Risotto mit Frühlingsgemüse
Sbrinz-Flocken
Blattsalat

Kirschtorte

Menü/Vegetarisch CHF 25.00

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.