

15.04. – 21.04.2024

MONTAG

Gelberbsensuppe

Menü

Pouletgeschnetztes, Estragonsauce
Nudeln
Glasierte Karotten

Vegetarisch

Kartoffelgnocchi mit Bärlauch-Pesto
Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln
Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Suppe Dörfliche Art

Menü

Schweins Cordon bleu
Kroketten, Schwarzwurzel a la Crème

Vegetarisch

Gemüselasagne mit Tomaten-Basilikumsugo
und Mozzarella
Blattsalat

Zitronenquarkcreme

MITTWOCH

Haferflocken-Cremesuppe

Menü

Rindsragout Burgunder Art
Kartoffelstock
Apfel-Rotkraut

Vegetarisch

Blätterteigpastetli gefüllt mit kleinem Gemüse
und Morchelrahmsauce
Blattsalat

Marroni-Creme

DONNERSTAG

Sellerie-Apfelcremesuppe

Menü

Trutenpiccata (FR), Madeirasauce
Weissweinrisotto
Gebratene Zucchini mit Cherry-Tomaten

Vegetarisch

Nasi Goreng
Indonesisches Reisgericht mit Sprossen,
Gemüse und Omelettenstreifen, Blattsalat

Marinierte Ananas mit frischer Minze

FREITAG

Tomatencremesuppe

Menü

Sautiertes Petersfischfilet mit Champagnersauce
Wildreis mit grünem Spargel

Vegetarisch

Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt
an Gorgonzolasauce mit Birnenspalten
Blattsalat

Studentenschnitte

SAMSTAG

Bärlauchcremesuppe

Menü

G'hacks und Hörnli mit Öpfelmues

Vegetarisch

CHäs-Schnitte mit Spiegelei
(Weisswein, Raclettkäse)

Ovomaltine-Mousse im Glas

SONNTAG

Broccolicremesuppe

Menü

Gebratenes Schweinsfilet, Pilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Kefen mit Speck

Vegetarisch

Buchweizen-Risotto mit Spargeln
und Bärlauch-Ricotta-Nocken
Salat

Schwedentorte

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.